

CURRY D'AGNEAU



-  PERSONNES : 4
-  PRÉPARATION : 15 min
-  CUISSON : 50 min
-  REPOS : 60 min
-  TEMPS TOTAL : 125 min

1 kg d'épaule détaillée en cubes

2 grosses tomates

1,5 c à soupe de beurre

2 gros oignons

2 c à soupe de poudre de curry

2 grosses gousses d'ail

1 bouquet garni

1 pomme granny smith

1 bol de lait de coco

Sel, poivre

1. Roulez les morceaux de viande dans la moitié de la quantité de curry prévu et laissez-les macérer 1h. Pelez et concassez les tomates. Émincez les oignons et écrasez l'ail. Râpez la pomme.

2. Faites dorer la viande dans une cocotte avec le beurre puis réservez-la. Faites dorer les oignons, ajoutez les tomates et le reste du curry ainsi que l'ail et le bouquet garni ficelé.

3. Laissez revenir le tout dans la cocotte. Ajoutez la pomme râpée puis remettez la viande.

4. Versez le lait de coco, mélangez à la spatule, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter environ 40 minutes.

Pour finir... Servez avec du riz basmati et disposez sur la table des bols de noix de coco râpée et de raisins secs.

