

Curry d'agneau

Pour 6 personne(s)

- 1,5 kg d'épaule détaillée en gros cubes
- 3 grosses tomates
- 2 cs de beurre
- 4 gros oignons
- 2 cs de poudre de curry
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 grosse pomme granny smith
- 1 bol de lait de coco
- sel, poivre

Roulez les morceaux de viande dans 1 cs de poudre de curry et laissez-les macérer 1h.

Pelez et concassez les tomates.

Émincez les oignons et écrasez l'ail. Râpez la pomme.

Faites dorer la viande dans une cocotte avec 2 cs de beurre puis réservez-la. Faites dorer les oignons, ajoutez les tomates et 1 cs de poudre de curry ainsi que l'ail et le bouquet garni ficelé. Laissez revenir le tout dans la cocotte. Ajoutez la pomme râpée puis remettez la viande. Versez le lait de coco, mélangez à la spatule, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter environ 40mn.

Servez avec du riz basmati et disposez sur la table des bols de noix de coco râpée, de raisins secs, de dés d'ananas frais et de rondelles de bananes citronnées.