

Curry d'agneau au cidre

Pour 5 personnes:

une épaule d'agneau

2 oignons

farine

une bouteille de cidre doux

1 c à soupe de curry

2 pommes acides

sel, poivre

Préparation: 20 mn. Cuisson: 1 h 20.

Couper une épaule d'agneau en morceaux, les faire revenir, saler, poivrer.

Ajouter 2 oignons hachés.

Saupoudrer de farine, remuer, arroser d'une bouteille de cidre doux.

Bien remuer et ajouter 1 c à soupe de curry.

Mijoter 1 h à couvert.

Ajouter 2 pommes acides et faire cuire 10 mn encore.