

Curry d'agneau

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 1/2 kg épaule d'agneau en morceaux
- 1/4 l eau bouillante
- 1 boîte lait de coco de 35 cl
- 3 tomates
- 2 pommes
- 2 oignons
- 3 gousses ail
- 1 c. à soupe crème fraîche (facultatif)
- 1 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à soupe curry en poudre
- coriandre fraîche
- poivre

Préparation : 20 min Cuisson : 55 min

Dans une cocotte faites dorer les morceaux de viande avec l'huile bien chaude. Réservez-les puis faites dorer à la place les oignons émincés. Ajoutez les tomates pelées et épépinées, l'ail haché puis le curry.

Laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez 1 pomme épluchée et râpée finement. Faites cuire encore quelques minutes.

Remettez la viande dans la cocotte versez le lait de coco. Poivrez légèrement. Remuez couvrez et laissez cuire doucement 40 minutes environ.

Ajoutez à la préparation la pomme restante coupée en dés et la crème fraîche. Remuez et laissez cuire quelques minutes. Servez le plat saupoudré de coriandre hachée.

Pour accompagner cette recette forte en goût, optez plutôt pour une entrée et un dessert légers.
Accompagnez ce curry de riz basmati. Ses grains sont longs et fins et son goût est subtil.

Classification: agneau (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: nestle.fr

Date: 08.02.2005

Enregistré par: démo