

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Classique curry d'agneau



Cook'n Jazz

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de selle d'agneau coupée en gros cubes
- 2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre de la taille de la gousse d'ail
- 30 cl de bouillon de volaille
- 2 cs de Garam Masala
- 2 cs de curry (ou 4 si vous n'avez pas de Garam Masala)
- 20 cl de lait de coco
- un petit bouquet de coriandre fraîche

Réalisation :

- Emincez les oignons, pelez et écrasez la gousse d'ail, pelez et rapez le gingembre
- Après avoir laissé reposer la viande à température ambiante, faites revenir dans une cocotte chaque morceau dans de l'huile bien chaude pour qu'ils soient bien dorés de chaque côté
- Otez la viande et réservez
- Ajoutez dans la cocotte l'oignon, l'ail et la gingembre et faites revenir à feu doux quelques minutes puis ajoutez les épices, remuez bien et enfin à nouveau la viande pour bien enrober chaque morceau d'épices
- Ajoutez le bouillon de volaille, portez à ébullition, couvrez et passez au four préchauffé à 150°C pour 1H30
- A l'issue, Remettez la cocotte sur feu doux puis ajoutez le lait de coco
- Mélangez bien et faites à nouveau cuire 30 mn à feu très doux sur les plaques
- Disposez le curry dans un plat et parsemez de la coriandre ciselée
- Servez avec du riz Basmati