

Agneau Korma



Pour deux personnes

- 4 souris d'agneau désossées ou de sauté d'agneau
- 2 oignons
- 4 grosses gousses d'ail
- 1 cuillère à café de grains de poivre concassé
- 1 cuillère à café de graines de cardamome (on peut aussi prendre de la cardamome en poudre, dans ce cas 1/2 cuillère à café)
- 1 cuillère à café de graines de moutarde
- 1 cuillère à café de graines de fenugrec
- 4 cuillères à soupe de vinaigre (je prends du vinaigre de cidre)
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 2 cm³ de gingembre frais
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à soupe de purée de noix de cajou (en magasin BIO)

Dans une poêle antiadhésive, faire griller toutes les épices sauf la coriandre et le curcuma, à sec. Les mettre dans le bol d'un mixeur avec le vinaigre, le sucre et du sel.

Dans la même poêle, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir l'oignon grossièrement émincé, tout doucement, jusqu'à ce qu'il soit doré. Mettre dans le bol du mixeur, ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et mixer le tout.

Faire chauffer une cuillère à café d'huile dans une poêle et faire dorer les morceaux d'agneau, puis les déposer sur du papier absorbant.

Dans un hachoir ou un petit mixeur, mettre le gingembre épluché coupé en morceaux, l'ail et une cuillère à soupe d'eau et mixer pour obtenir une pâte.

Faire revenir le gingembre et l'ail dans la poêle utilisée pour la viande, ajouter la coriandre et le curcuma et faire griller sans cesser de remuer.

[Petite parenthèse : je suis une grande fan des cuissons lentes au four pour tous les plats en sauce, donc j'ai choisi de faire cuire mon korma au four. Aussi parce que la viande d'agneau se prête parfaitement à cette cuisson. Si on n'a pas la chance d'avoir, comme moi, la cocotte de mamie qui va au four, ou juste la flemme de faire comme ça, on peut parfaitement continuer la cuisson dans une sauteuse qui a un couvercle.]

Transvaser le mélange dans une cocotte qui va au four et ajouter le mélange d'épices et d'oignons mixés. Faire revenir quelques minutes, ajouter la viande et recouvrir d'eau.

Enfourner à 160°C pour une heure, voire plus si on peut. Goûter, rectifier en sel si besoin et ajouter les deux cuillères de pâte de noix de cajou. Mélanger et faire chauffer encore une dizaine de minutes (pas forcément au four cette fois ci, la plaque ou le gaz vont très bien).

Servir avec un riz basmati ou de la semoule.