



Curry d'agneau épicé



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

800 grammes de viande d'agneau (de gigot, coupé en petits dés de 2 cm sur 2 cm)
120 grammes de beurre
4 oignons (émincés)
4 gousses d'ail (émincées)
1 pièce de gingembre (râpé)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
5 cosses de cardamome (écrasées)
1 clou de girofle
1 cuillère à soupe d'harissa
1 boîte de tomates pelées (émincées)
1 boîte de lait de coco
1/2 citron (le jus)
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 bouquet de persil plat (ciselé)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

- 1.** Séchez bien la viande avec du papier absorbant. Faites fondre la moitié du beurre dans une cocotte à fond épais. Faites dorer la viande en plusieurs fournées. Retirez-la et réservez.
- 2.** Mettez les oignons dans la cocotte et faites-les caraméliser. Ajoutez l'ail, le gingembre, le cumin, la cannelle, la cardamome, le clou de girofle, la harissa, le sel et le poivre noir. Mélangez bien, et laissez cuire un instant. Versez les tomates pelées et le lait de coco.
- 3.** Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu très doux. Ajoutez le reste du beurre, le jus de citron et le sucre brun. Mélangez et retirez du feu, sans faire rebouillir. Parsemez de persil plat.