

CURRY D'AGNEAU :

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 1,800 kg d'épaule d'agneau désossée coupée en morceaux
- 2 pommes acides
- 2 tomates
- 2 oignons
- 6 cuillères à soupe de yaourt
- 30 cl de bouillon de volaille
- 3 cuillères à soupe de curry
- 1 à 2 cuillères à café de gingembre râpé
- 6 cuillères à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cannelle
- sel / poivre



Dans un plat, mélanger le gingembre, le poivre, le sel et 3 cuillères d'huile. Mettre les morceaux à macérer pendant 1 h 30 au moins.

A part, faire dorer la viande avec le reste d'huile. La sortir et faire dorer les oignons émincés puis ajouter les tomates en dés. Laisser cuire 6 à 7 mn.

Ajouter les pommes en dés, la cannelle et le curry.

Mouiller avec le bouillon, couvrir et laisser cuire à feu moyen 1 h 15 environ.

En fin de cuisson, ajouter le yaourt.

Servir avec du riz ou de la semoule de couscous