



CURRY D'AGNEAU



- 800 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 pomme
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 200 g de tomates concassées
- 20 cl de lait de coco
- 2 CS de curry en poudre
- 1 CS d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Couper la viande en cubes d'environ 4 cm.

Peler et émincer les oignons et les gousses d'ail.

Peler la pomme, ôter le trognon et la couper en dés.

Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et y colorer les cubes de viande.

Déposer la viande dans la cocotte de la mijoteuse Crock-Pot.

Ajouter les oignons et l'ail émincés, le curry, le lait de coco, les tomates concassées et les dés de pomme.

Assaisonner en sel et en poivre, mélanger.

Fermer la cocotte puis lancer la cuisson 2h30 en position «élevé».

À déguster avec du riz blanc parsemé de coriandre fraîche.

