

Agneau coco curry

INGRÉDIENTS :

- 1 épaule d'agneau
- 4 oignons moyens
- 40 g de gingembre frais
- 200 ml de crème de coco
- 4 cs d'huile de coco
- 2 cs de curry ou de raz el hanout
- 1 cs de curcuma en poudre
- 1 cs de cumin
- sel et poivre
- 200 ml d'eau
- *Facultatif : 1 bouquet de coriandre fraîche pour parsemer sur le plat une fois servi*



PRÉPARATION :

Coupez l'épaule en tranches autour de l'os.

Faites revenir dans une grande casserole la viande dans l'huile, puis sortez-la.

Ensuite faites revenir les oignons coupés en tranches avec les épices, le sel et le poivre. 3 mn plus tard, ajoutez la viande, la crème, l'eau, le gingembre coupé finement et laissez mijoter 1 h. Au moment de servir, parsemez de coriandre ciselée.

Ce plat peut être préparé la veille pour être réchauffé une seconde fois. Il n'en sera que meilleur !