

# CURRY D'AGNEAU



Personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Repos : 60 min

1 kg d'épaule détaillée  
en cubes  
2 grosses tomates  
1,5 c à soupe de beurre  
2 gros oignons  
2 c à soupe de poudre  
de curry  
2 grosses gousses d'ail  
1 bouquet garni  
1 pomme granny smith  
1 bol de lait de coco  
Sel et poivre

1. Roulez les morceaux de viande dans la moitié de la quantité de curry prévu et laissez-les macérer 1 h. Pelez et concassez les tomates. Emincez les oignons et écrasez l'ail. Râpez la pomme.
2. Faites dorer la viande dans une cocotte avec le beurre puis réservez-la.
3. Laissez revenir le tout dans la cocotte. Ajoutez la pomme râpée puis remettez la viande.
4. Versez le lait de coco, mélangez à la spatule, salez, poivrez. Couvrez et laissez mijoter environ 40 minutes.

**Pour finir... Servez avec du riz basmati et disposez sur la table des bols de noix de coco râpée et de raisins secs.**



**BOUCHERIE STB**

*Ghislain et Caroline GUILLEMIN*

AVENUE DU PRESIDENT KENNEDY - 60800 CREPY EN VALOIS

Tél : 03 44 87 05 79