

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