

Curry d'agneau

Pour 4 personnes
Préparation : 45 minutes.

Ingrédients :

800 g de gigot désossé,
3 gousses d'ail,
3 oignons,
75 g de noix de coco déshydratée,
1 yaourt au lait entier,
1 grosse noix de beurre,
2 cuillères à soupe de curry doux,
1 cuillère à soupe de concentré de tomate,
20 cl de bouillon de bœuf en cube,
sel, poivre.

Coupez la viande en gros dés. Épluchez les oignons et hachez-les. Pelez l'ail et écrasez-le.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites-y dorer la viande et retirez-la avec une écumoire. Mettez les oignons à la place et faites-les dorer. Ajoutez l'ail, les deux tiers de la noix de coco et le curry. Mélangez.

Arrosez avec 20 cl de bouillon, ajoutez le concentré de tomate et le yaourt et remettez la viande. Salez et poivrez légèrement. Mélangez, couvrez et faites cuire à feu très doux pendant 30 minutes.

Lorsque la viande est tendre, égouttez-la et roulez-la dans le reste de noix de coco. Disposez-la sur un plat de service. Passez la sauce au mixeur, versez-la dans une saucière ou bien nappez-en la viande et servez chaud.

Recette extraite de « Agneau » d'Elisa Vergne. Petits pratiques Hachette (34F).

Rectificatif :

Dans la recette du 21 septembre (n° 2612), une erreur s'est glissée dans le numéro de téléphone. Pour commander le livre *Vingt ans de cuisine buissonnière, de la Provence aux Cévennes ardéchoises*, d'Henri Blanc, appelez le : 75 39 53 72.

