

Curry d'agneau à l'indienne



Ingrédients nécessaires

amandes effilées : 50g
concentré de tomates : 2cs
curry : 2cs
ail : 6 gousse(s)
tomate : 500g
poivron : 1
épaule d'agneau : 1500g
poivre : 6 pincée(s)
raisins secs : 50g
crème épaisse : 3cs
pomme : 1
sel : 5 pincée(s)
farine : 2cs
oignon : 2
huile : 2cs

Préambule

Le curry d'agneau à l'indienne est un plat typique de l'Inde où se mélangent des épices et de délicieux morceaux de viande d'agneau.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de couper l'agneau en petits cubes.



Etape 2

Fais chauffer un peu d'huile dans une cocotte et ajoute l'agneau. Fais cuire 10 minutes environ.



Etape 3

Pendant que l'agneau cuit, épluche les oignons et le poivron. Coupe-les en petits morceaux et ajoute-les avec la viande. Ajoute ensuite le curry et mélange.



Etape 4

Laisse cuire environ 3 minutes, puis ajoute les tomates en morceaux, le sel, le poivre, la farine et de l'eau.



Etape 5

Epluche les gousses d'ail et coupe-les en morceaux.



Etape 6

Ajoute-les avec le concentré de tomates. Fais bouillir l'eau et mets un couvercle sur la cocotte. L'agneau doit cuire 1h15 environ.



Etape 7

Pour préparer le riz qui ira avec l'agneau, commence par le faire revenir dans une grande poêle avec un peu d'huile et des morceaux d'oignons (si tu le souhaites).



Etape 8

Ajoute les amandes effilées dans la cocotte avec l'agneau.



Etape 9

Ajoute les raisins dans le riz et verse une fois trois-quarts le volume du riz en eau, dans la poêle. N'oublie pas de saler le riz.



Etape 10

Coupe la pomme en gros morceaux et ajoute-la dans la cocotte. Ajoute également la crème et mélange.



Etape 11

Le riz doit cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée.



Etape 12

Une fois que le riz est cuit et l'agneau prêt, sers les deux ensemble. Bon appétit !

