

Sauté d'agneau au curry et raisins secs



Préparation 15 mn

Cuisson 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 belle épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux

3 oignons

1 branche de céleri

4 gousses d'ail

100 g de gros raisins secs moelleux blonds et noirs

1 boîte (1/2 format) de pulpe de tomates

2 citrons verts

1 belle c à s de curry en poudre

2 piments rouges

1/2 bouquet de cerfeuil

5 cl d'huile d'olive

20 cl de lait de coco

Sel et poivre du moulin

1 poignée de pignons grillés à sec

Peler les oignons et l'ail, les émincer finement ainsi que la branche de céleri.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire blondir à feu doux les légumes.

Ajouter les morceaux d'agneau et remuer jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces. Incorporer les raisins, les piments, la poudre de curry, la pulpe de tomates, du sel et 1 verre d'eau. Couvrir et laisser mijoter 1h45 en remuant de temps en temps. Ajouter alors le lait de coco, mélanger et laisser encore cuire 15 mn environ, la viande doit être tendre.

Au dernier moment ajouter le jus des citrons verts et le cerfeuil ciselé. Remuer et servir aussitôt avec du riz et parsemer de pignons.

Vin conseillé : un Cabardès rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>