

Curry vert d'agneau

Préparation 35 mn

Cuisson 1h 10

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée et dégraissée

1/2 bouquet de basilic

6 brins de coriandre

40 g de beurre

40 cl de lait de coco non sucré

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour la pâte de curry vert :

2 gousses d'ail

4 petits oignons blancs

2 tiges de citronnelle

1 ou 2 piments rouges (pour moi 1 est suffisant)

2 citrons verts

1 morceau de gingembre frais de 3 cm

1 bouquet de basilic

1 bouquet de coriandre

4 c à s d'huile d'olive

sel et poivre

Couper la viande en cubes de 3 cm. Chauffer l'huile avec le beurre dans une poêle et faire revenir la viande 10 mn jusqu'à ce que les morceaux soient dorés de tous les côtés. Saler et poivrer, éliminer la graisse de cuisson et réserver la viande.

Préparer le curry :

Écraser les gousses d'ail pelées, nettoyer les oignons et raccourcir leur tige. Les émincer. Effeuille le basilic et la coriandre. Émincer la partie tendre des tiges de citronnelle. Retirer les graines des piments, les hacher.

Peler le gingembre et le râper. Prélever le zeste des citrons verts. Mixer tous ces ingrédients avec le jus des citrons vert.

Dans une cocotte verser le lait de coco, porter à ébullition et ajouter la pâte de curry. Mélanger, porter de nouveau à ébullition et ajouter la viande. Laisser mijoter 45 mn (il m'a fallu 1 bonne heure) environ jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Rectifier l'assaisonnement en sel, parsemer d'herbes ciselées et servir avec un riz aux amandes et aux herbes.

Pour le riz aux amandes, c'est tout simplement un riz cuit classiquement dans lequel on rajoute au dernier moment des herbes ciselées ainsi que des amandes effilées torrifiées à la poêle.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>