

CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO ET AUX TROIS HERBES

Pour 6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 45 min



Ingrédients :

- 1.2 kg d'épaule d'agneau
- 3 tomates moyennes (ou conserve en hiver !)
- 3 oignons moyens
- 2 gousses d'ail
- 300 ml de lait de coco
- ½ citron vert
- 3 c à s de curry
- 3 c à s de coriandre fraîche
- 3 c à s de menthe
- 2 c à s de persil plat
- 1 c à s d'huile
- Sel, poivre

Coupez l'agneau en gros cubes. Épluchez les oignons et coupez-les en lamelles fines. Lavez les tomates, émondez-les et coupez-les en petits cubes. Hachez ensuite les herbes, l'ail et mélangez-les.

Faites revenir l'agneau dans une sauteuse avec un peu d'huile pendant 15 min à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit doré. Si l'agneau rend de l'eau, enlevez-le et recommencez avec un peu d'huile. Retirez ensuite du feu puis ajoutez à nouveau un peu d'huile dans votre faitout, et faites-y dorer les oignons. Une fois les oignons revenus, ajoutez le curry et remuez 1 min pour dégager les parfums. Ajoutez la tomate et remuez avec une spatule en bois.

Laissez mijoter 5 min à feu doux puis, versez le lait de coco et le jus de citron et ajoutez les herbes fraîches et l'ail. Salez et poivrez. Laissez chauffer à feu doux 20 à 25 min, en remuant de temps en temps. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire, en modifiant les proportions d'herbes suivant votre goût. Servez ce curry d'agneau au lait de coco tendre et aux trois herbes accompagné des pâtes fraîches à la cannelle de Douceurs sauvages ou d'un riz sauvage ou d'un riz basmati.

Source recette : <https://www.cuisineaz.com/recettes/curry-d-agneau-au-lait-de-coco-et-aux-trois-herbes-7840.aspx>