

# CURRY D'AGNEAU

Difficulté : 🍷🍷🍷🍷 - Préparation : 15min - Cuisson : 1h

## Ingrédients : pour 6 personnes

- 1,8 kg de collier d'agneau coupé en tranches
- 800 g de tomates (mûres ou concassées en boîte)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 40 cl de lait de coco
- 3 cuillères à soupe de curry en poudre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à café de sel
- quelques brins de coriandre fraîche (selon votre préférence)



©Dinesh Picholiva

## Préparation :

1. Pelez et émincez finement l'ail et les oignons.
2. Dans une grande cocotte, faites chauffer l'huile à feu moyen et faites-y blondir les oignons pendant 5 minutes.
3. Augmentez le feu sous la cocotte. Ajoutez-y l'ail émincé et les tranches d'agneau, faites dorer ces dernières 5 minutes de tous les côtés.
4. Ajoutez le sel et le curry avant de saupoudrer de farine. Remuez bien pour enrober la viande, ajoutez les tomates, remuez à nouveau. Couvrez la cocotte et laissez cuire 30 minutes à feu très doux en veillant à ce que rien n'attache.
5. Ajoutez le lait de coco, remuez et poursuivez la cuisson 30 minutes à découvert.
6. Hors du feu, ajoutez la coriandre ciselée.

## Info terroir :

---

### **L'Agneau Poitou-Charentes**

*Il bénéficie d'une IGP [Indication Géographique Protégée] qui vous garantit un produit de qualité : les agneaux sont nés et élevés sur une zone bien définie, ils sont allaités par la mère pendant au moins 2 mois et vendus à environ 130 jours. La Vienne compte à elle seule 45% des élevages répartis sur 9 départements. La viande de l'Agneau Poitou-Charentes est tendre, goûteuse et rosée, et contient peu de graisse. On la sert traditionnellement avec des mogettes, variété locale de haricots blancs.*

