**CARRY D’AGNEAU**

Pour 3 ou 4 personnes

2 CAS de poudre à carry

400 g de collier, gigot ou épaule d’agneau en morceaux

3 gousses d’ail pilées

2 oignons coupés petits

1 cac de gingembre râpé

1 cac de farine

1 ou 2 tomates coupées en dés (facultatif mais adoucit les épices)

1 pomme de terre coupée en dés (facultatif, aide la sauce à s'épaissir)

De l’eau

Crème de coco, +/- 10cl (facultatif)

Dorer la viande dans un peu d’huile puis réserver

Faites revenir les oignons dans un peu d’huile et cuire à blanc

Préparez votre curry et ajouter y l’ail et le gingembre

Ajoutez ce mélange aux oignons et cuire à sec 2 minutes en mélangeant bien

Ajoutez un tout petit peu d’eau, mélanger pour obtenir une pâte de curry

Ajoutez la viande, mélangez et cuire à feu vif quelques minutes

Saupoudrez de farine, mélanger

Ajoutez de l’eau petit à petit en laissant le mélange s’épaissir entre chaque ajout d’eau

Salez et poivrez

A ce stade, ajoutez si vous le souhaitez la tomate et la pomme de terre

Recouvrir ensuite la viande d’eau, mélanger et couvrir

Laissez revenir 1h à couvert puis découvrir pour que la sauce réduise et épaississe

Ajoutez la crème de coco, mélangez,

Servir avec du riz

**LA TABLE DES PLAISIRS**