



Curry d'agneau Korma aux amandes (mijoteuse)

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 700 g d'agneau coupé en cubes (j'ai utilisé un milieu de gigot)
- 60 g d'amandes entières mixées (ou poudre d'amande)
- 2 gousses d'ail
- un tronçon de gingembre (2 cm) râpé
- 200 ml d'eau (60 + 140)
- 2 oignons moyens émincés
- 2 càs de sucre
- 1/4 de càc de clou de girofle moulu
- 1/2 càc de cardamome
- 1 càs de cumin en poudre
- 1 càc de coriandre en poudre
- 1/2 càc de cannelle
- 1 pincée de piment en poudre
- sel et poivre
- 1/2 càc de garam masala
- 2 grosses càs de crème fraîche épaisse

Dans un mini hachoir, mettre les amandes mixées, le gingembre râpé et les gousses d'ail avec 60 ml d'eau afin de réaliser une pâte. Réserver.

Faire revenir les dés d'agneau avec 1 càs d'huile végétale jusqu'à coloration. Transférer dans la mijoteuse.

Faire revenir les oignons émincés. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le sucre, ainsi que toutes les épices. Lorsque les épices sont bien incorporées, ajouter les 140 ml d'eau et porter à ébullition. Stopper la cuisson. Transférer cette sauce dans un blender et mixer avant de l'ajouter à la viande.

Faire mijoter sur high pendant 2h. Mélanger la préparation et continuer la cuisson sur médium pendant encore 2 heures (ou laisser mijoter 6 heures sur low).