

# Curry d'agneau à l'indienne



## Ingrédients nécessaires

amandes effilées : 50g  
concentré de tomates : 2cs  
curry : 2cs  
ail : 6 gousse(s)  
tomate : 500g  
poivron : 1  
épaule d'agneau : 1500g  
poivre : 6 pincée(s)  
raisins secs : 50g  
crème épaisse : 3cs  
pomme : 1  
sel : 5 pincée(s)  
farine : 2cs  
oignon : 2  
huile : 2cs

## Préambule

Le curry d'agneau à l'indienne est un plat typique de l'Inde où se mélangent des épices et de délicieux morceaux de viande d'agneau.

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par demander à un adulte de couper l'agneau en petits cubes.



## Etape 2

Fais chauffer un peu d'huile dans une cocotte et ajoute l'agneau. Fais cuire 10 minutes environ.



## Etape 3

Pendant que l'agneau cuit, épluche les oignons et le poivron. Coupe-les en petits morceaux et ajoute-les avec la viande. Ajoute ensuite le curry et mélange.



## Etape 4

Laisse cuire environ 3 minutes, puis ajoute les tomates en morceaux, le sel, le poivre, la farine et de l'eau.



## Etape 5

Epluche les gousses d'ail et coupe-les en morceaux.



## Etape 6

Ajoute-les avec le concentré de tomates. Fais bouillir l'eau et mets un couvercle sur la cocotte. L'agneau doit cuire 1h15 environ.



## Etape 7

Pour préparer le riz qui ira avec l'agneau, commence par le faire revenir dans une grande poêle avec un peu d'huile et des morceaux d'oignons (si tu le souhaites).



## Etape 8

Ajoute les amandes effilées dans la cocotte avec l'agneau.



## Etape 9

Ajoute les raisins dans le riz et verse une fois trois-quarts le volume du riz en eau, dans la poêle. N'oublie pas de saler le riz.



## Etape 10

Coupe la pomme en gros morceaux et ajoute-la dans la cocotte. Ajoute également la crème et mélange.



## Etape 11

Le riz doit cuire 20 minutes environ, jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée.



## Etape 12

Une fois que le riz est cuit et l'agneau prêt, sers les deux ensemble. Bon appétit !

