

AGNEAU KORMA

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 600 g d'épaule d'agneau coupée en gros cube avec l'os de préférence (vous pouvez remplacer l'agneau par du poulet)

Pour la marinade

- 1 pot de yaourt à la grecque
- 1 càc de gingembre en poudre
- 1 càc de garam massala
- 1 càc de coriandre moulue
- 1 càc de curcuma
- 1 pointe de piment de Cayenne
- Poivre noir moulu
- 1 gousse d'ail écrasée
- Le jus d'un citron vert

Pour la sauce

- 3 càs de ghee ou beurre clarifié
- 1 gros oignon pelé et haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 boîte de lait de coco (400 gr environ)
- 1/4 de litre de bouillon de légumes
- 2 càs de tomate concentrée
- 1 càc gingembre en poudre
- 1 càc de coriandre en poudre
- 1 càc de garam massala
- 1 càc de curry
- 2 étoiles de badiane
- 10 cosses de cardamome pilées
- 1 bâton de cannelle
- Une pointe de piment de Cayenne
- 2 feuilles de laurier
- Poivre, sel
- 50 gr d'amande en poudre

Pour la présentation

- De la coriandre fraîche ciselée
- Des noix de cajou et des amandes non salées

Préparation

1. Faire mariner toute une nuit les morceaux d'agneau avec tous les ingrédients de la marinade bien mélangés entre eux.
2. Le lendemain, faire dorer l'oignon haché et la gousse d'ail écrasée dans le ghee jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter les épices et aromates et faire cuire une dizaine de minutes à feu très doux en mélangeant bien les ingrédients. Ajouter l'agneau mariné. Bien enrober chaque morceau du mélange oignon, ail et épices. Faire

AGNEAU KORMA

dorer et ajouter le concentré de tomate, bien enrober à nouveau et mouiller avec le bouillon. Faire cuire une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.

3. Ajouter le lait de coco et la poudre d'amande. Cuire à feu très doux une dizaine de minutes. Saler, poivrer à votre goût. Servir en parsemant de coriandre ciselée, de noix de cajou, d'amandes et accompagner de riz basmati nature.