



Agneau au curry



Préparation : Laver le citron, râper le zeste et presser le jus. Préparer une marinade en mélangeant le jus et le zeste du citron, la purée de piment, le sucre, la coriandre moulue, la cannelle, le sel et le poivre et l'ajouter à la viande. Laver la verveine des Indes, la couper dans le sens de la longueur et la hacher finement. Eplucher le gingembre et le couper en très fines tranches. Emincer finement l'ail et l'échalote.



Chauffer le Wok avec l'huile. Saisir la viande par petites quantités et réserver au chaud. Faire revenir rapidement l'ail, les échalotes, la verveine et le gingembre. Ajouter la viande dans le Wok et parsemer avec le Curcuma et le Curry. Rajouter le lait de coco et faire mijoter pendant **4 minutes**. Efeuiller la coriandre fraîche et parsemer le curry d'agneau avec les petites feuilles.

Astuce : ce plat s'accompagne parfaitement avec du riz basmati saupoudré de graines de sésame grillées.

Agneau au curry

Appareil Gaggenau : Wok Induction

Température : pour saisir position 11 – 12,
puis position 7–8

Préparation : 30 minutes,
dont 15 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

700 g d'émincé d'agneau (gigot)

1 citron non traité

3 cuillères à café de purée de piments
(Sambal OELEK au rayon asiatique)

2 cuillères à café de sucre

1 cuillère à café de coriandre moulue

1 cuillère à café de cannelle

Sel

Poivre noir

2 branches de verveine des Indes

75 g de gingembre frais

2 gousses d'ail

4 échalotes

5 cuillères à soupe d'huile végétale

2 cuillères à café de curcuma

1 cuillère à café de curry

400 ml de lait de coco non sucré

2 branches de coriandre fraîche