

Curry d'Agneau au Lait de Coco

Ingrédients:(pour 4 personnes)

- 320g de gigot d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 200g de tomates pelées en conserve
- 3 c à café de curry
- 1 oignon
- 1 pomme
- 20g de raisins secs
- 100g de lait de coco



Préparation :

1. couper le gigot en gros dés. Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.
2. Éplucher et couper la pomme en dés. Concasser les tomates.
3. Faire chauffer une sauteuse antiadhésive. Y faire dorer la viande à feu moyen pendant 5 minutes. Ajouter l'oignon et l'ail et faire revenir encore 5 minutes. Verser les tomates, les dés de pomme, les raisins, le curry et le lait de coco. Assaisonner, couvrir et laisser mijoter 30 minutes à feu doux.
4. Servir avec du riz.