

CURRY D'AGNEAU EXPRESS

Pour 4 personnes

Préparation 10 mn

Cuisson 10 mn

600 g d'agneau haché

250 g d'oignons

1 poivron rouge de 250 g

1, 5 dl. De lait de noix
de coco

1 gousse d'ail

150 g de coulis de
tomate nature

1 cuil. à soupe d'huile
d'olive

1 citron non traité

Peler les oignons et les émincer finement. Peler la gousse d'ail. Laver le citron et râper son zeste; le couper en deux, le presser et en réserver une cuillère à soupe de jus. Peler le poivron au couteau économe ou le faire griller au four. Ôter les graines et couper sa pulpe en petits cubes.

Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajouter les oignons et le poivron, les faire dorer 3 mn. Ajouter le curry et la gousse d'ail écrasé au presse-ail, le sucre, le coulis de tomate et le sel. Mélanger et incorporer le lait de coco. Porter à ébullition.

Ajouter le zeste de citron et la viande hachée dans la poêle. Emietter à la fourchette pendant 3 mn. Ajouter le jus de citron, la

2 cuil. à soupe
de coriandre ciselé
3 pincées de sucre
semoule
2 cuil. à soupe de
curry en poudre
Sel

coriandre et mélanger. Servir aussitôt.

Marier ce curry avec du riz créole ou
garnir des pitas tièdes.

