



## Curry d'agneau facile

Plat principal



Très facile :

Bon marché :

---

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 45 min**

---

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1 épaule d'agneau désossée
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 pomme
- 1 bol de lait
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 dosette de safran
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'eau

**Préparation :**

Mélanger les épices dans un bol.

Couper la viande en morceaux et la faire revenir quelques minutes dans de l'huile. La réserver.

Faire revenir 3 min à petit feu l'oignon émincé et la pomme épluchée et finement hachée. Ajouter les tomates en petits morceaux pelées et épépinées.

Rajouter le bol d'épices, le bol de lait et la viande. Saler. Laisser mijoter 45 min à petit feu.

Servir avec du riz.



Recette proposée par elisa



**marmiton**  **Votre avis**  
compte beaucoup  
pour nous ! [Je donne mon a](#)

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**