

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

RAGOUT D'AGNEAU EPICE A L'INDIENNE (Korma d'agneau)



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 1 h

Marinade : 1 h

Cuisson : 2 h

Ingrédients :

- 2 kg gigot d'agneau en cuves
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à café de gingembre frais râpé
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de coriandre en poudre
- 2 cuillères à café de cumin
- 1 cuillère à café de cardamome en poudre
- Poivre et sel
- 2 cuillères à soupe de ghee ou de beurre
- 1 oignon supplémentaire émincé
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 125 g de yaourt nature
- 1 bâton de cannelle
- 125 ml de crème épaisse
- 50 g d'amandes en poudre
- Quelques amandes effilées grillés

Préparation :

Mettre l'agneau dans une terrine. Broyer l'oignon haché, le gingembre, l'ail, la coriandre, le cumin, la cardamome, le poivre et le sel dans un robot jusqu'à obtenir une pâte lisse. Enduire l'agneau d'épices et laisser mariner 1 h.

Faire chauffer le ghee ou le beurre à feu moyen, ajouter l'oignon émincé et faire revenir, en remuant à feu doux 5 min jusqu'à ce que l'oignon ramollisse. Ajouter l'agneau et faire cuire sans cesser de remuer 8 à 10 min jusqu'à ce que l'agneau change de couleur.

Incorporer le concentré de tomate, le yaourt, le bâton de cannelle et 750 ml d'eau. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert 1h15, jusqu'à ce que la viande soit tendre. Remuer de temps en temps. Si besoin, incorporer 125 ml d'eau.

Ajouter la crème liquide et les amandes en poudre. Laisser cuire 10 à 15 min.

Assaisonner et garnir avec les amandes effilées. Servir avec du riz.