

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Tupperware

Sauté d'agneau à l'indienne

800 g d'épaule d'agneau, coupée en fines lanières
50 ml de curry
5 ml de sel
2 ml de poivre
1 oignon râpé
1 éclat d'ail râpé

200 ml de riz thaï
100 ml de raisins secs
100 ml d'amandes effilées
200 ml de vin blanc sec
Sel et poivre à volonté

Disposez l'agneau, le curry, le sel, le poivre, l'oignon et l'ail râpés, dans un récipient avec couvercle et secouez énergiquement.

Ouvrez et terminez à la spatule.

Versez la préparation dans une sauteuse, à revêtement anti-adhésif. Aux premiers bouillons, baissez la source de chaleur, couvrez et laissez mijoter 20 min.

A part, faites cuire le riz avec le reste des ingrédients. Le riz est cuit lorsqu'il a absorbé tout le jus...