

CURRY D'AGNEAU AUX CHATAIGNES ET PETITS POIS

Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 1h15



900 g d'épaule d'agneau en dés
250 g de châtaignes sous vide
2 oignons
3 gousses d'ail
350 g de petits pois surgelés
2 brins de menthe (facultatif)
1 boîte de lait de coco (400 ml)
15 cl de bouillon de volaille corsé
3 cm de racine de gingembre frais
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
graines de cumin
curry doux
sel
2 cuillerées à soupe de noix de coco râpée

- 1 Emincer finement les oignons épluchés. Hacher l'ail épluché. Eplucher la racine de gingembre. La râper finement.
- 2 Mettre les morceaux d'agneau à rissoler sur tous leurs côtés à l'huile d'olive. Les saupoudrer d'1 cuillère à soupe de curry et du gingembre râpé. Ajouter les oignons émincés. Faire suer le tout 5 min.
- 3 Cuire la viande avec le lait de coco.
- 4 Saupoudrer le tout d'1 cuillère à café de graines de cumin. Ajouter l'ail haché et les châtaignes. Mouiller avec le lait de coco et le bouillon de volaille. Saler légèrement. Laisser mijoter 1 heure à couvert.
- 5 10 min avant la fin de la cuisson, ajouter les petits pois. Couvrir de nouveau.
- 6 Rectifier l'assaisonnement.
- 7 Ciseler les feuilles de coriandre.
- 8 Servir le curry aux châtaignes dans un joli plat et parsemer de coriandre ciselée et de noix de coco râpée.