# Curry d'agneau Bhoona Ghost

## Ingrédients

- 1 kg de viande d'agneau (collier pour moi)
- 1 gros oignon
- 1 cm de gingembre frais (galanga pour moi)
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 pincé de piment (d'Espelette pour moi)
- 200 ml d'eau (environ)
- 2 cuillères à café de sel
- 1 boîte de tomates pelées ou chair de tomate
- 1 cuillère à café de garam masala

Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans deux cuillères à soupe d'huile neutre l'oignon émincé. Lorsqu'il commence à être moelleux (une dizaine de minutes), ajouter l'ail écrasé et le gingembre râpé.

Laisser cuire encore quelques minutes en remuant sans cesse puis ajouter le curcuma, le cumin, la coriandre en poudre et le piment. Mélanger et laisser chauffer quelques minutes, toujours en mélangeant.

Ajouter ensuite la viande et laisser cuire à découvert quelques minutes à feu moyen, en remuant régulièrement. Couvrir, baisser la chaleur et laisser cuire la viande dans son propre jus pendant 15 à 20 minutes.

Ajouter l'eau, le sel et porter à ébullition. Lasser bouillonner quelques minutes, puis ajouter les tomates en boîte et le garam masala.

Couvrir et laisser cuire une quarantaine de minutes à feu doux, jusqu'à ce que la viande soit moelleuse.

Comme tous les currys, ce plat est bien meilleur réchauffé, je conseille donc de le préparer la veille pour le lendemain.

Normalement, il faudrait ajouter juste avant de servir deux cuillères à soupe de coriandre fraiche ciselée à la sauce, mais même sans, c'était divinement bon.

Servir avec un riz basmati ou des naans si on sait les faire