

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Curry d'agneau à la menthe, citrons confits et pois chiches

Ingrédients

1,2 kg d'épaule coupée
50 cl de lait de coco
1 botte de feuilles de menthe
600g d'épinards
1 oignon
2 gousses d'ail
3 citrons confits coupés en 4
500g de pois chiches (secs ils sont à faire tremper toute la nuit dans l'eau)
4 càs de curry
Huile d'olive, sel et poivre

Recette

Pour réussir ce curry d'agneau, c'est très facile. D'abord, faites revenir l'oignon et l'ail écrasé dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive. Puis, ajoutez les épinards, le curry puis l'agneau et le lait de coco et enfin les pois chiches. Mélangez et ajoutez 20 cl d'eau. Faites cuire à couvert 1h30 à feu doux à partir de l'ébullition en remuant de temps en temps. Et pour finir, ajoutez les feuilles de menthe, salez et poivrez.