

Agneau en Sauce Curry - Pommes et Bananes Frites

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	850 g
- BANANE(S)	3
- POMME(S) GOLDEN	1 grosse
- OIGNON(S)	1 gros
- LAIT DE COCO	165 ml
- BOUILLON DE POULE	200 ml (1/2 cube)
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- CURRY	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- MAIZENA	un peu



Recette:

- Désossez, enlevez le gras et les nerfs puis coupez l'agneau en dés.
- Faites-le revenir dans un peu de beurre et d'huile. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Emincez l'oignon. Pelez et coupez la pomme en morceaux.
- Faites revenir l'oignon dans la même poêle dans un mélange beurre – huile. Ajoutez les pommes puis le curry. Mélangez bien.
- Mouillez alors avec le lait de coco et le bouillon de poule. Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Rajoutez à la sauce les dés d'agneau. Couvrez et laissez mijoter 20 minutes.
- Au moment de servir, pelez et coupez les bananes en rondelles.
- Faites-les dans une poêle beurrée chaude quelques instants (30 à 45 secondes).
- Vérifiez la sauce, et ajustez sa consistance avec éventuellement un peu de maizéna
- Incorporez les bananes et servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec du riz, de la semoule ou des pâtes.