

Cari d'Agneau

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	4-5 tranches
- BANANE(S)	3
- OIGNON(S)	2 petits
- ANANAS	4 tranches
- POMME(S) JONAGOLD	1
- LAIT	30 cl
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à café
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à café
- SAFRAN	1 capsule
- CURRY	1/2 c à soupe
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- POIVRE DE CAYENNE	une pincée
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les tranches de gigot en gros morceaux (100g) et saupoudrez-les de gingembre.
- Pelez et râpez la pomme. Emincez l'oignon finement.
- Dans un caquelon, faites revenir l'oignon dans du beurre chaud sans le laisser colorer puis ajoutez la pomme râpées, les raisins secs, la moutarde, le concentré de tomates, le safran, le curry et le poivre de Cayenne. Mélangez puis allongez avec le lait. Laissez mijoter à couvert et à feu très doux pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire l'agneau dans une poêle avec du beurre le temps nécessaire pour qu'i soit encore rosé. Salez et poivrez.
- Réservez la viande au chaud.
- Déglacez la poêle avec un fond d'eau et intégrez la sauce obtenue au mélange épicé.
- Coupez les bananes en rondelles et l'ananas en dés.
- Ajoutez finalement ces fruits au mélange épicé et laissez réchauffer quelques instants.
- Servez la viande nappée de sauce « cari » et accompagnez de riz ou semoule.