

Agneau Pasanda

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- AGNEAU	800g désossé (tranches de gigot)
- OIGNON(S)	1 gros
- GINGEMBRE	1 c à café
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- CARDAMOME (EN GRAINE)	2 gousses pilées
- PIMENT DE CAYENNE	1 bonne pincée
- CANNELLE	1 pincée
- CORIANDRE EN POUDRE	2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- EAU	150 ml
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- AMANDES HACHÉES	4 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	
- PAPRIKA	
- SEL	



Recette:

- Coupez la viande en dés puis placez-la dans un grand plat avec de l'huile, le gingembre et l'ail. Réservez au frais.
- Emincez l'oignon.
- Préparez les épices dans un petit ramequin : mélangez le cumin, la coriandre, le curcuma, le piment, la cannelle et la cardamome pilée.
- Faites griller les amandes effilées dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites revenir l'oignon dans de l'huile. Ajoutez ensuite le mélange d'épices et poursuivez la cuisson 1 minute sans cesser de remuer pour que les arômes se développent.
- Ajoutez alors la viande et laissez cuire sur feu vif pendant 5 minutes. Salez.
- Arrosez avec l'eau, amenez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 20 minutes.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec la poudre d'amandes. Incorporez quelques cuillères à soupe de jus de cuisson puis incorporez progressivement ce mélange à la viande.
- Laissez encore cuire 5 minutes à découvert en augmentant un peu le feu.
- Au moment de servir, saupoudrez de paprika et décorez avec les amandes effilées grillées.

Remarque:

Servez avec du riz