

## *Wok d'Agneau au Massale*

**Nombre de personnes: 3**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	450g en tranches
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- COURGETTE(S)	1
- TOMATE(S)	3
- HUILE D'OLIVE	
- GINGEMBRE	1 cm
- MASSALE (EPICES)	1 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1/4 c à café
- VIN BLANC SEC	1 verre
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez finement les gousses d'ail et le gingembre. Placez-les dans un bol.
- Ajoutez un filet d'huile d'olive et le piment de Cayenne. Mélangez bien l'ensemble.
- Emincez les oignons.
- Détaillez la courgette en dés.
- Coupez l'agneau en petits cubes.
- Pelez et épépinez les tomates puis concassez-les.
- Versez un filet d'huile d'olive dans le wok et faites-y revenir les dés d'agneau. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail en poudre.
- Lorsqu'ils deviennent bien dorés, retirez-les et réservez.
- Ajoutez à nouveau un filet d'huile d'olive dans le wok et faites dorer les oignons et les dés de courgettes.
- Quand ils commencent à colorer, ajoutez le mélange ail - gingembre - piment.
- Poursuivez la cuisson quelques minutes puis ajouter les tomates concassées ainsi que le massale et le curcuma. Salez et poivrez.
- Arrosez d'un petit verre de vin blanc (voir la consistance de la sauce) puis replacez les morceaux de viande dans le wok.
- Remuez bien le tout et poursuivez la cuisson à feu moyen encore 10-15 min à découvert afin de laisser réduire la sauce. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez le wok et saupoudrez de coriandre.

### Remarque:

Dégustez avec un bon riz parfumé et/ou une bonne salade !