

Le cari d'agneau au riz Madras

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

1 kg 500 de sauté d'agneau de premier choix; 4 cuillerées à soupe d'huile; 2 cuillerées à soupe de farine; 2 gros oignons; 2 gousses d'ail; 500 g de tomates très mûres; 1 dl de crème fraîche; 1 pomme; 1 banane; 20 g d'amandes effilées; 400 g de riz à longs grains; 40 g de beurre de cuisine; 20 g de raisins de Corinthe; 1 belle tranche d'ananas; 2 cuillerées à soupe rases de curry; un peu de sel; un bouquet garni (thym, laurier, persil).

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans une cocotte. Y faire blondir les morceaux d'agneau. Pendant ce temps, éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Puis faire chauffer de l'eau dans une casserole et

plonger les tomates. Les passer rapidement sous l'eau froide, les peler, puis les couper en morceaux.

2. Jeter la graisse de la cocotte, sans en retirer la viande. Saupoudrer cette dernière du curry et de l'oignon haché. Remuer un peu, puis mettre la farine, mélanger encore et couvrir d'eau. Saler légèrement, ajouter les tomates coupées en morceaux, l'ail et le bouquet garni. Remettre à ébullition, couvrir et laisser cuire à petit feu 1 heure 15 environ.

3. Faire chauffer le four et rincer les raisins secs sous l'eau froide. Puis hacher le deuxième oignon. Mesurer le volume du riz ainsi qu'une quantité d'eau doublée. Amener l'eau à ébullition. Faire fondre le beurre sur feu doux. Y verser le riz, mélanger le tout, puis ajouter l'oignon haché. Verser l'eau chaude sur le riz, saler et remettre sur feu moyen. Ajouter les raisins. Couvrir la casserole

d'une feuille d'alu afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe. Glisser au four 15 minutes. Puis sortir le tout et laisser reposer le riz durant 10 minutes.

4. Peler la pomme, la couper en petits dés. Ajouter ces dés à la viande 15 minutes avant la fin de cuisson. Lorsque le cari est cuit, sortir les morceaux de la cocotte avec une fourchette. Disposer ces derniers dans un plateau creux. Tenir ce dernier au chaud. Ajouter la crème à la sauce et faire réduire

durant 10 minutes, en remuant souvent à la cuillère de bois. Retirer le bouquet garni. Remplacer par la banane coupée en rondelles. Rectifier l'assaisonnement, verser la sauce sur la viande. Tenir au chaud.

5. Sortir le riz. Le mettre dans un plat de service, disposé en dôme. Couper l'ananas en dés. En décorer le riz. Saupoudrer maintenant le cari avec les amandes effilées. Servir riz et viande à part.