

Curry d'agneau

Pour 6 personnes: 1,5 kg de ragoût d'agneau coupé dans l'épaule en morceaux de 4 à 5 centimètres de côté; 1 morceau de gingembre frais de la grosseur d'une noix; 4 oignons; 4 gousses d'ail; 2 yaourts nature; 1 cuillerée à café de curcuma (safran de Bourbon); 1 cuillerée à café de graines de cumin; 1 cuillerée à café rase de graines de moutarde; 1/2 cuillerée à café de poivre noir en grains; 1 cuillerée à soupe de curry; 1 dl d'huile; 2 pommes; 100 g de noix de coco râpée; sel fin.

Epluchez le gingembre, coupez-le en morceaux et passez-le au mixer pour le réduire en pâte.

Assaisonnez les morceaux de viande, ajoutez-leur la pâte de gingembre, mélangez-les pour bien les en enduire.

Epluchez les oignons et les gousses d'ail, hachez finement les premiers et pressez les secondes.

Faites chauffer les deux tiers de l'huile dans une grande sauteuse, dans laquelle vous ferez légèrement blondir les oignons, ajoutez la viande, l'ail pressé, les grains de moutarde et de cumin. Faites bien dorer la viande de tous côtés en la remuant à l'aide d'une spatule de bois.

Epluchez les pommes, râpez-les en une (comme les carottes) en la passant à la mouli-julienne, coupez la seconde pomme en petits dés.

Ajoutez la pomme râpée à la viande ainsi que le curry, mélangez pour assécher un peu la préparation, ajoutez la noix de coco et le curcuma. Laissez cuire en remuant jusqu'à ce que la noix de coco blondisse légèrement.

Mouillez la préparation avec les yaourts et un bol d'eau tiède (environ 1,5 dl), ajoutez les dés de pomme, assaisonnez, arrosez avec le reste d'huile. Couvrez et laissez achever la cuisson pendant 50 minutes à feu aussi doux que possible.

Versez dans un plat en terre mi-creux, préalablement chauffé, et servez très chaud avec un riz créole.