

Four combiné vapeur

Temps de préparation : 30 minutes + 5 heures de marinade

Temps de cuisson : 2 heures

Curry d'agneau

Pour 6 personnes



Panier de courses

1,5kg d'épaule d'agneau
20g de curry madras en poudre
2 yaourts nature
2 citrons jaunes
2 Oignons
2g d'ail
0,5L de fond de volaille
5g de pâte de curry
20cL de lait de coco

Matériel

Plat universel Miele
Cul de poule
Plat [Hub 5000 de Miele](#), ou à défaut une cocotte

Déroulé de la recette

Parer et désosser l'épaule d'agneau.

Couper la viande en morceaux de 4 cm de côté environ.

Dans un cul de poule, placer les morceaux de viande, saupoudrer de curry et ajouter les yaourts.

Saler, poivrer et mélanger le tout.

Ajouter un jus de citron, filmer et réserver au frais. Dans l'idéal, faire mariner pendant 5 heures au réfrigérateur.

Ciseler les oignons.

Hacher l'ail.

Egoutter la viande et la faire rissoler dans le plat Hub 5000 avec un filet d'huile.

Ajouter les oignons ciselés et l'ail haché, laisser suer pendant 5 min.

Ajouter le fond de volaille à hauteur, puis la pâte de curry et le lait de coco.
Enfourner en cuisson combinée vapeur à 30% d'humidité et à 150°C pendant 2 heures.
Goûter et rectifier l'assaisonnement avant de servir bien chaud.

Astuce du Chef :

Idéal à servir avec un riz madras.