



## Agneau au curry

### Ingrédients :

- ◆ 1 épaule d'agneau
- ◆ 2 oignons 2 gousse d'ail
- ◆ 50g de saindoux
- ◆ Gingembre frais
- ◆ 2 c.s. de concentré de tomate, 2 c.s. de curry
- ◆ ½ de cumin en poudre
- ◆ 1 bâton de cannelle
- ◆ 300G de riz long
- ◆ Sel et menthe fraîche

### Préparation :

Couper la viande en lamelles.

Faire revenir la viande avec l'oignon, le gingembre et l'ail. Ajouter le concentré de tomates.

Laisser mijoter pendant 5 mn.

Incorporer ensuite les épices et mouiller avec 1 litre d'eau.

Porter à ébullition puis cuire pendant 30 mn à feu doux.

Au bout de 10 mn ajouter le riz et poursuivre la cuisson pendant 20 mn.

Saler et poivrer

Servir chaud et décorer avec des feuilles de menthe.