Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Agneau au curry massaman

Ingrédients

4 càs de Pâte de tamarin, 5 cardamomes vertes, 4 càs de pâte de curry massaman, 50 cl de lait de coco, 3 càs de sauce poisson (nam pla), 1 càs de sucre de palme, 400 g de gigot d'agneau, 200 g de pommes de terre, 2 càs d' huile végétale, 5 feuilles de laurier,

Préparation

Couper la viande en fines tranches. éplucher les pommes de terre et les couper en petits dés. Griller les graines de cardamome à la poêle.
Dans un wok, chauffer l'huile. Quand elle commence à fumer, ajouter la pâte de curry et les feuilles de laurier.
Ajouter ensuite la viande et les dès de pommes de terre et poursuivre la cuisson 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que l'agneau soit saisi.
Ajouter le lait de coco et la purée de tamarin. Ensuite, augmenter le feu et porter à une très légère ébullition.
Incorporer la cardamome et poursuivre la cuisson à feu très doux 1 heure environ. En fin de cuisson, assaisonner avec le sucre de palme et la sauce de poisson.

Notes :