



Accueil » Recettes de cuisine » Viandes » Agneau et mouton

Tajine de mouton au curry



Pour : 4 personnes Auteur : [Chef Philippe](#)
 Durée : 1 h 30
 Difficulté : 1
 note
[1 commentaire](#)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tranches de gigot de mouton
- 4 tomates
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 20 cl de crème fraîche
- piment doux
- curry
- 1 botte de coriandre fraîche
- huile olive
- sel
- poivre

Phases techniques pour Tajine de mouton au curry :



1 Pour réaliser cette recette de tajine de mouton au curry, commencer par préparer tous les ingrédients.



2 Émincer finement les oignons.

3 Monder les tomates.

4 Les peler...



5 ...les couper en deux et les épépiner. Concasser au couteau.

6 Dans un plat à tajine, faire chauffer 5 cl d'huile d'olive.





7 Tailler les tranches de gigot en morceaux moyens.



8 Lorsque l'huile est chaude, ajouter les oignons et les faire suer quelques minutes.



9 Ajouter les morceaux de viande.



10 Saler, poivrer..



11 ...ajouter 1 cuil. à café de piment doux...



12 ...2 cuil. à soupe de curry en poudre.



13 Mélanger délicatement.



14 Ajouter la tomate concassée...



15 ...et mouiller avec 200 g d'eau.



16 Couvrir et laisser réduire le jus de cuisson à feu doux.



17 Retirer le couvercle...



18 ...ajouter la crème fraîche. Mélanger et rectifier l'assaisonnement.



19 Ajouter enfin au dernier moment la coriandre fraîche ciselée.



20 Servir dans le plat de service.