

#

Le Club Nestlé

<https://www.leclubnestleantillesguyane.fr/>

Curry d'Agneau à la Madras

<https://www.leclubnestleantillesguyane.fr/recettes/fiche/curry-dagneau-a-la-madras>

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1,5 kg d'épaule d'agneau
- 250 ml d'eau bouillante
- 350 ml de lait de coco
- 3 tomates pelées épépinées
- 3 pommes
- 1 banane dessert
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail finement hâchées
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de poudre de curry
- quelques brins de coriandre fraîche
- poivre et sel
- 1 tablette de BOUILLON POT-AU-FEU MAGGI

Préparation

1. Coupez l'épaule d'agneau en gros cubes. Dans un faitout à bords hauts, faites roussir la viande sur toutes les faces dans de l'huile bien chaude. Réservez l'agneau après coloration.
2. Épluchez les pommes ; râpez finement la première, découpez les 2 autres en petits dés. Conservez à part ces derniers.
3. Épluchez les oignons, émincez-les puis faites-les revenir dans l'huile encore chaude. Ajoutez les tomates, l'ail et le curry. Faites cuire le tout 5 minutes environ avant d'ajouter les morceaux de pomme râpée. Laissez cuire à nouveau quelques minutes.
4. Remettez la viande dans le faitout, couvrez-la avec le lait de coco, la tablette de BOUILLON POT-AU-FEU MAGGI et l'eau bouillante. Poivrez, salez légèrement et remuez l'ensemble. Couvrez puis laissez le plat mijoter à feu doux 40 minutes environ.
5. Ajoutez à la préparation les dés de pommes et les rondelles de banane (préalablement épluchée). Remuez et laissez cuire le tout quelques minutes.
6. Parsemez le curry d'agneau à la madras de coriandre fraîche et servez-le accompagné de riz blanc.

Produits utilisés

- Bouillon Goût Pot-au-Feu Maggi

[Voir la fiche produit](#)

<https://www.leclubnestleantillesguyane.fr/produits/fiche/bouillon-gout-pot-au-feu-maggi>

