

Agneau Tikka Masala (ou Poulet Tikka Masala)

Ingrédients :

- 700g de gigot d'agneau (ou poulet)
- 1 càs de Tandoori Chicken Masala
- 1 càs de pâte de curry
- 2 càc de sel
- 1/2 càc de poivre noir moulu
- 1 càc de piment doux
- 1 yaourt nature
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- un petit morceau de gingembre
- 1 boîte de purée de tomates de 200 g
- 1 petite brique de lait de coco



Préparation du plat :

Couper l'agneau en dés.

Dans un saladier, mélanger 1 càs de Tandoori Chicken Masala, 1 càc de sel, 1 càs de pâte de curry et le poivre. Ajouter le yaourt, mélanger. Ajouter l'agneau et bien mélanger pour bien l'enrober. Réfrigérer pendant 1h.

Hacher l'oignon et l'ail. Râper le gingembre.

Chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-élevé. Ajouter l'oignon et cuire jusqu'à ce que l'oignon commence à dorer. Réduire le feu à moyen-doux et ajouter l'ail, le gingembre et 1 càc de piment doux. Cuire en remuant constamment jusqu'à ce que les oignons soient complètement dorés.

Ajouter la purée de tomate et cuire en remuant de temps en temps pendant 15mn.

Ajouter l'agneau et le lait de coco à la préparation de tomates et mélanger.

Faire mijoter une heure.

Servir avec du riz .

Vin :cépage Syrah