



Agneau au curry



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 1 oignon émincé
- 2 cuillère à soupe de curry dilué dans $\frac{1}{2}$ l d'eau
- 1 yaourt nature
- 1 pomme épluchée et coupée en morceaux
- sel, poivre



Préparation

- Faire dorer la viande et les oignons dans une cocotte à revêtement anti-adhésif.
- Puis arroser le mélange avec le curry dilué dans l'eau.
- Ajouter le yaourt nature et la pomme pour obtenir une sauce plus onctueuse.
- Saler et poivrer, puis couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 45 mn.

