

Blanquette d'agneau au curry



Blanquette d'agneau au curry

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 35 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 kg de collier et d'épaule d'agneau dégraissé
2 carottes
1 blanc de poireau
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bouquet garni
300 g de petits oignons grelots
300 g de champignons de Paris
25 cl de crème liquide
50 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 g de farine
2 cuillères à soupe de curry
1 tablette de bouillon
sel
poivre

Préparation

Epluchez les carottes. Lavez le blanc de poireau. Découpez la viande d'agneau en gros cubes. Mettez-les dans une cocotte avec les carottes, le poireau, le bouquet garni, la tablette de bouillon émiettée et l'oignon piqué. Salez, poivrez, couvrez d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire à couvert 2 h sur feu doux.

Lavez les champignons et coupez-les en deux. Pelez les petits oignons. Dans une sauteuse, saisissez les champignons et les oignons dans l'huile d'olive. Faites-les cuire à petit feu 10 min.

Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine en remuant et laissez-la revenir 3 min à feu doux. Laissez refroidir ce roux. Lorsque les morceaux d'agneau sont cuits, disposez-les dans un plat creux avec les légumes.

Portez à ébullition le jus de cuisson, puis ajoutez le roux avec le curry. Laissez épaissir la sauce sur feu doux en remuant. Versez dans la cocotte la crème fraîche, les morceaux d'agneau, les oignons et les champignons. Rectifiez l'assaisonnement et laissez à nouveau mijoter 15 min. Servez aussitôt avec du riz basmati.

Le bon accord vin

un vin de pays des côtes de Gascogne 2000, Château du Tarriquet

Notes personnelles