

AGNEAU A L'INDIENNE

et naan



Préparation : 25 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- 2 oignons coupés en 4 - 2 ½ c.s. d'huile d'olive - 500 g d'agneau (gigot) - 200 g de tomates cerise équeutées - 1 c.s. de garam masala en poudre - 1 c.s. de curry en poudre - 1 c.s. de paprika doux en poudre - 1 c.s. de curcuma en poudre - 1 c.s. de cardamome en poudre - 100 g de noix de cajou non salées - 100 g de dattes dénoyautées - ½ bouquet de coriandre - 100 ml de crème liquide - NAAN : - 100 ml de lait - ½ sachet de levure sèche de boulanger - ou 5g de levure fraîche - 320 g de farine - 1 yaourt nature (125g) - 2 c.s de beurre mou - 1 c.s d'huile d'olive - 1 c.c de sel

1. Mettez les oignons dans la cuve avec l'huile d'olive et lancez le programme EXPERT, 30 secondes /vitesse 13 (sans chauffer). Rabattez au besoin. Coupez la viande en gros dés, ajoutez-la dans la cuve et relancez le programme EXPERT, 5 minutes /vitesse 1A/120°C.

2. Ajoutez ensuite le reste des ingrédients (sauf la crème liquide et la coriandre) et lancez le programme MIJOTAGE.

3. Lavez et ciselez la coriandre. Environ 1 minute avant la fin du programme, versez la crème liquide et la coriandre par l'ouverture. Servez avec du riz basmati et des naans.

NAAN

1. Déposez le lait et la levure dans la cuve puis lancez le programme pain/brioche. Au bout d'1 minute le programme s'arrête : ajoutez le reste des ingrédients et relancez le programme en appuyant sur auto.

2. Prélevez la pâte avec la spatule et placez-la dans un saladier. Recouvrez d'un torchon humide et laissez reposer 30 minutes au moins. Farinez votre plan de travail et vos mains, puis divisez la pâte en 6 boules.

3. Etalez chaque portion de pâte en une petite galette de 0,5 cm d'épaisseur, puis faites-les dorer dans une poêle anti adhésive à feu moyen, environ 2 minutes de chaque côté.

Cook Expert ■

Modifiée le 25/08/16

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)