

*Agnean solognot
korma*



Les Trésors vivants se font la malle Édition 2022 : l'Inde



www.tresorsvivantsducentre.com

Recette de la
classe SEGPA HAS du
collège Le Colombier
Dun sur Auron (18)

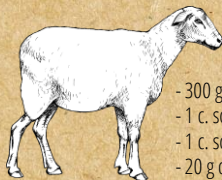
Crédit photo : Julie Béal et les élèves



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne.
L'Europe investit dans les zones rurales.



Agneau solognot Korma



- 300 g d'épaule d'agneau solognot
- 1 c. soupe de sésame
- 1 c. soupe de pavot
- 20 g d'amandes mondées
- 4 gousses d'ail coupées en rondelles
- gingembre frais (5cm de long)
- 1 oignon finement haché
- 2 clous de girofle
- 3 gousses de cardamome
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de piment en poudre
- ½ c. café de cumin en poudre
- ½ c. café de coriandre en poudre
- 200 ml de crème épaisse mélangée à 1/2 c. café de Maïzena

Faites griller à sec dans une poêle le sésame, le pavot, les amandes, 2 gousses d'ail, le gingembre coupés en rondelles et l'oignon. Laissez refroidir le mélange et passez au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte fine.

Faites bouillir de l'eau avec une pincée de gros sel. Quand l'eau bout, mettez le riz à cuire.

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites revenir les gousses de cardamome, la cannelle et les clous de girofle à feu moyen jusqu'à ce que ces derniers gonflent. Une fois ces derniers gonflés, retirez-les de la poêle.

Ajoutez l'agneau, les gousses d'ail restantes, le piment, le cumin et la coriandre ainsi que la pâte préparée, puis salez.

Couvrez la poêle et faites cuire jusqu'à ce que l'agneau soit presque à point en remuant de temps en temps. Retirez du feu, laissez légèrement refroidir et incorporez progressivement la crème, en conservant une cuillère à café pour décorer.

Avant de servir, faites doucement réchauffer l'agneau sans couvrir, puis servez chaud, décoré avec des graines de sésame, le reste de la crème et quelques feuilles de coriandre.