

## Curry d'agneau aux pommes

*Ingrédients pour 6 personnes: 1,5Kg d'épaule d'agneau, 3 oignons, 1 gousse d'ail, 3 pommes, 4 tomates, 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive fruité mûr du domaine Olea, 2 cuillérées à soupe de curry en poudre, une pincée de safran, sel, ½ litre de bouillon de poule, un peu de crème fraîche. Pour accompagner riz pilaf.*

Coupez la viande en morceaux. Pelez et hachez finement les oignons. Faites fondre doucement ces oignons dans l'huile d'olive chaude. Ajoutez les pommes finement émincées, les tomates, mondée, vidées de leurs pépins et concassées. Faites revenir la viande. Saupoudrez de curry et de safran. Ajoutez l'ail écrasé. Salez. Mouillez de bouillon. Couvrez et laissez mijoter à feu très doux pendant 1 heure. Retirez la viande et gardez-la au chaud. Liez la sauce avec la crème. Laissez réduire pour rendre l'ensemble onctueux. Remettez la viande dans la sauce. Servez avec du riz pilaf et des accompagnements au choix: ananas en tranche, raisins secs, amandes, concombre.