



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Guy FENOLI



CURRY D'AGNEAU AU LAIT DE COCO, OIGNON CEBETTE, RIZ ROUGE DE CAMARGUE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1 gigot d'agneau de Sisteron
- 1 pied de veau
- Huile d'olive et beurre
- 1 dose de Curry et ½ dose de Curcuma (votre convenance)
- 1 botte de cebette
- 4 gousses d'ail
- 150 gr d'oignons
- 150gr de tomate Cœur de Bœuf
- 100 gr de navet rond
- 1 gros bouquet garni
- 500 gr de lait de coco, 250 gr de Crème de coco
- ½ banane, ½ pomme et 1 oignon rouge
- 250 gr de riz rouge de Camargue
- Amandes grillées (pour décor)



Préparation :

Désosser un gigot d'agneau et faire un fond d'agneau avec les os.

Dégraissier les morceaux et bien les saisir.

Faire dorer dans de l'huile d'olive et beurre du curry et curcuma (à votre convenance). Ajouter de l'ail, un gros oignon et les tiges des cebette ciselée.

Ajouter une grosse tomate mondée, un morceau de navet le tout ciselé très finement.

Faire revenir le tout, mouiller avec ½ litre de lait de coco et 250 gr de crème de coco ainsi que le fond d'agneau bien dégraissé. Ajouter du thym et du laurier, sel poivre.

Cuire à feu doux pendant environ une heure.

A part, écraser une banane, ajouter une brunoise de pomme ainsi qu'un oignon rouge, bien mélanger, incorporer le tout dans le curry d'agneau juste avant l'envoi.

Assaisonner et servir avec du riz de Camargue et décorer avec les oignons cebette cuits, les feuilles de laurier, ainsi que des amandes effilées grillées.



Chef Guy FENOLI
Auberge du Chardon Bleu
904 rue Principale
38740 Valbonnais