



Kheema à l'agneau et petits pois

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

500 g d'agneau haché

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuil à soupe de gingembre

0.5 cuil à café de piment doux ou fort

1 cuil à café de curry

1 cuil à café de cumin

1 cuil à café de coriandre

1 cuil à café de curcuma

200 g de petits pois

400 g de tomates concassées

3 pommes de terre

Quelques feuilles de coriandre

Sel, poivre

Peler oignons et ail puis hachez-les.

Peler les pommes de terre et les couper en quartiers.

Dans une poêle, dorer les oignons avec l'huile quelques min.

Ajouter l'ail écrasé, le gingembre râpé, le curry, la coriandre, le cumin et le curcuma.

Mélanger 2 min, puis ajouter l'agneau haché, et les quartier de pommes de terre.

Faire revenir env. 5 min tout en remuant.

Puis ajouter les tomates concassées.

Assaisonnez, puis laisser mijoter pendant 20 min à feu doux.

Mettre les petits pois puis laisser cuire encore 5 min de plus.

Décorer de quelques feuilles de coriandre et servir bien chaud.