

## CUTLETS D'AGNEAU

- 4 pommes de terre,
- 200 g d'agneau,
- 125 g de steak haché,
- 1 cuillère à café de curry,
- 1 piment vert,
- 1 gousse d'ail,
- 1 morceau de gingembre,
- 2 cuillères à café de garam masala,
- 1 cuillère à café de graines de cumin,
- ½ cuillère à café de coriandre moulu,
- (PM) ghee,
- 2 cuillères à soupe de farine,
- (PM) chapelure,
- 1 l d'huile de friture.

Peler les pommes de terre, les tailler en petits cubes et les faire cuire dans de l'eau salée.

Egoutter les pommes de terre et faire une purée puis laisser refroidir.

Hacher l'agneau, réserver.

Retirer les graines du piment et le hacher finement.

Hacher l'ail et le gingembre.

Faire chauffer le ghee, ajouter l'ail, puis le gingembre, puis le curry, le cumin et le piment.

Ajouter le coriandre moulu et 1 cuillère à café de garam masala.

Cuire 1 mn puis ajouter la viande, le sel et le poivre.

Laisser cuire 10 minutes tout en remuant.

Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau et cuire encore 10 mn.

Ajouter la purée et 1 cuillère à café de garam masala et bien mélanger.

Cuire 5 minutes pour faire sécher l'ensemble.

Laisser refroidir.

Former les cutlets.

Mélanger la farine à 8 cuillères à soupe d'eau.

Tremper les cutlets dans le mélange d'eau et de farine puis les rouler dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile de friture puis faire frire les cutlets.

Les déposer sur du papier absorbant, servir immédiatement.