

## COLOMBO D'AGNEAU

- 1,2 kg d'épaule d'agneau,
- 1 aubergine,
- 2 courgettes,
- 1 cube de bouillon,
- 2 oignons,
- 2 gousses d'ail,
- 2 cuillères à soupe de poudre de colombo,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 1 botte de cerfeuil

Couper la viande en morceaux.

Saisir la viande puis la faire revenir sur feu doux pendant 20 mn avec l'ail pilé et l'oignon émincé.

Ajouter la poudre de colombo.

Couper l'aubergine et les courgettes en petits dés et les ajouter.

Ajoute 2 verres de bouillon, le sel, le poivre et continuer à cuire pendant 30 mn.

Ciseler le cerfeuil et le saupoudrer.