



# CURRY D'AGNEAU

## Matériel utilisé

→ 6 bacs GN 1/1 X 100 avec couvercles

**Temps de préparation** : 45 mn  
**Temps de cuisson** : 1h à 1h30  
**Nombre de couverts** : 100  
**Mode de cuisson** : Ragoût  
**Matériel de cuisson** : Sauteuse ou four  
**Poids par personne** : 240g  
**Calories** : 480 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Agneau (morceaux de 80 g)	16 kg	→ En sauteuse, faire revenir les morceaux de viande. Égoutter pour éliminer les graisses de cuisson. Réserver.
Oignons hachés	3 kg	→ Dégraisser la sauteuse. Éliminer les particules carbonisées.
Ail haché	200 g	→ Remettre en sauteuse la viande et les oignons revenus. Ajouter l'ail haché, la poudre de curry, la farine. Bien mélanger l'ensemble. Faire suer quelques minutes.
Pommes	3 kg	→ Mouiller avec le fond blanc et le lait de coco. Ajouter le bouquet garni et l'assaisonnement.
Bananes	3 kg	→ Porter à ébullition. Écumer. Réduire la source de chaleur. Laisser mijoter durant 1h 15 environ.
Farine	500 g	→ Au fil de la cuisson, ajouter les pommes et les bananes coupées en dés.
Fond blanc de veau lié	12 l	→ Atteindre + 95° C à cœur. Contrôler la cuisson.
Lait de noix de coco	3 l	→ Au terme de la cuisson, décanter la viande. Réserver à chaud en bacs GN 1/1 de service. Filmer.
Crème fraîche	2 l	→ Dégraisser et dépouiller la surface du fond de cuisson. Éliminer le bouquet garni. Laisser réduire afin d'obtenir 10 l de fond de cuisson.
Poudre de curry	300 g	→ Verser le fond de cuisson dans un rondau.
Amandes effilées	300 g	→ Ajouter la crème fraîche. Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce. Au mixeur, l'émulsionner légèrement, afin de lui donner de l'onctuosité.
Bouquet garni	1 pc	→ Napper la viande réservée en bacs GN. Filmer.
Sel	QS	→ Pour le service, saupoudrer le curry d'amandes effilées.
Poivre	QS	→ Accompagner de riz Madras.
Cayenne	QS	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

