



Cuit par  
Esther C. Graf-von Arx, Bâle

# Ragan Josh

Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de viande d'agneau en cubes  
1 yogourt nature ou du kefir  
1/4 cuiller à café de chili  
1/4 cuiller à café de gingembre  
1/2 cuiller à café de turmeric  
1/2 cuiller à café de garam masala  
1 pincée de muscade  
1/2 cuiller à soupe de sel  
4 cuiller à soupe de beurre  
poivre  
persil à grandes feuilles

Dans une grande terrine, mélanger la viande avec du sel et du chili. Ajouter le gingembre au yogourt et verser sur la viande. Bien mélanger et laisser mariner environ deux heures. Chauffer le beurre dans une poêle, ajouter le poivre et le turmeric, y verser la viande avec la marinade, couvrir et faire cuire environ 1 heure. Ajouter 1/4 de litre d'eau, le persil et le reste des épices, cuire encore 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Servir avec du riz.