

Pita agneau, comme au Sri Lanka

pour 4 personnes



4 pains pitas, achetés tout faits ou maison, comme expliqué [ici \(clic\)](#)

4 tranches de selle d'agneau

3 oeufs

2 c. à s. de ghee (ou d'huile)

2 tomates

1 gros oignon

1 morceau de gingembre frais de 2 à 3 cm

2 ou 3 oignons nouveaux

1 petit piment rouge

1 c. à c. de graines de cumin

1 c. à s. de garam massala

1 c. à c. de curcuma

Les feuilles de 4 branches de coriandre fraîche

Le jus d'un citron vert

Sel

Il faut tout préparer à l'avance car la cuisson est rapide.

Emincez les oignons, coupez les tomates en dés, coupez le gingembre en tranches très fines ou râpez-le. Retirez les graines du piment et hachez-le finement.

Coupez l'agneau en lanières.

Dans un wok, mettez à chauffer 1 c. à s. de ghee, versez dedans les œufs préalablement battus et remuez en les brisant pour obtenir des œufs brouillés. Retirez-les et réservez-les dans une assiette.

Faites chauffer le reste de ghee, ajoutez les graines de cumin et laissez-les exhiler leur parfum sans brûler. Mettez à dorer l'oignon et le piment sur feu vif, laissez colorer jusqu'à ce que les oignons brunissent, ajoutez les lanières d'agneau, salez.

Mélangez sans arrêt pendant 3 mn, puis ajoutez le gingembre, le curcuma. Continuez à remuer sur feu vif jusqu'à ce que la viande soit enrobée de curcuma et dorée.

Ajoutez les tomates et le garam massala. Poursuivez sur feu moyen jusqu'à la fin de la cuisson des tomates et de la viande.

Arrosez du jus de citron vert, remettez les œufs et mélangez bien.

Parsemez de feuilles de coriandre et de lamelles d'oignon nouveau.

Garnissez les pitas de ce mélange et d'une cuillerée de sauce coriandre.

Sauce coriandre

Un petit bouquet de coriandre

2 tomates

2 c. à s. de yaourt nature brassé

1/2 c. à c. de cumin

1 c. à c. de curry

1 petit morceau de gingembre frais

Sel

Dans un petit mixer, placez tous les ingrédients de la sauce, sauf le yaourt. Mixez pour obtenir une pâte, puis mélangez avec le yaourt. Réservez au réfrigérateur.