





7 ...et torrefier la farine à four chaud.



8 Remuer les morceaux de viande afin d'y incorporer la farine torrefiée.



9 Ajouter le curry...



10 ...et mouiller à hauteur avec de l'eau bouillante.



11 Ajouter la tomate concassée et l'ail haché...



12 ...et le bouquet garni.



13 Porter à ébullition et couvrir. Laisser cuire à feu modéré pendant 45 mn à 1 heure si c'est de l'agneau et 1 heure à 1h15 si c'est du veau.



14 Au terme de la cuisson, retirer le couvercle...



15 ...et décanter les morceaux de viande dans un autre récipient propre.



16 Tailler les bananes en cubes et également le morceau d'ananas.



17 Ajouter la crème dans la sauce chaude...



18 ...et le lait de noix de coco. Mélanger et rectifier l'assaisonnement. Retirer le bouquet garni.



19 Verser la sauce sur les morceaux de viande.



20 Ajouter les morceaux de banane et d'ananas et bien mélanger sans abimer les morceaux de viande. Réserver au chaud.



21 Dresser et servir bien chaud. Ce plat épicé s'accompagnera parfaitement bien avec un riz cuisiné façon "Madras".