

## ***Panini d'agneau Tandoori***

### ***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 4 panini "La Boulangère"
- 480 g de noix de gigot en cubes
- 1 oignon
- 140 ml de crème de coco
- 2 cuillères à soupe de mélange d'épices Tandoori "Ducros"
- Huile d'olive
- Sel & poivre

### ***Préparation :***

Coupez l'agneau en petits cubes.

Dans un saladier, mélangez la crème de coco, du sel, du poivre et le mélange d'épices Tandoori.

Ajoutez les cubes d'agneau, mélangez bien et réservez au frais au moins 30 minutes.

Emincez finement l'oignon.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive.

Ajoutez l'oignon émincé et faites-le cuire doucement jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoutez alors la viande et faites-la cuire à feu doux entre 10 et 15 minutes.

Préparez les panini comme indiqué sur l'emballage.

Une fois la viande cuite, mettez-la dans les panini et servez aussitôt avec l'accompagnement de votre choix.

<http://philomavie.blogspot.com>