**Salade Fraîche de Pâques**

**Légumes rôtis, Agneau et Sauce au Yaourt à la Coriandre**

**Pour 4 personnes:**

* environ 500 gr de viande d'agneau cuite découpée en lamelles
* 4 grosses pommes de terre cuites à l'eau salée et coupées en gros cubes
* Légumes rôtis: 1 aubergine en rondelles, 2 carottes en tronçons, 3 c à soupe d'huile d'olive+sel+poivre+1 c à café de curry en poudre
* Sauce au yaourt et à la coriandre: 2 yaourts nature velouté + 3 c à soupe de jus de citron+sel+poivre+15 brins de coriandre+ 1 petit oignon rose émincé
* quelques feuilles de salade
* quelques brins de coriandre pour la finition
* 1 poignée de petits pois frais ou surgelés (facultatif)

1. **Préparez les ingrédients comme cités dans la liste.**
2. **Préparez les légumes rôtis en plaçant sur la plaque du four garnie d'un papier cuisson: les rondelles d'aubergine et les tronçons de carotte. Badigeonnez-les avec un mélange d'huile d'olive, sel, curry, poivre. Enfournez pour 20 minutes, thermostat 210°c, en retournant les légumes à mi-cuisson. Réservez.**
3. **Réalisez la sauce en mixant le yaourt, la coriandre, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajoutez l'oignon rose émincé et réservez au frais.**
4. **Dressez dans 4 assiettes creuses ou des bols en répartissant la salade, les pommes de terre cuites, les légumes rôtis, la viande d'agneau, les petits pois. Terminez en nappant de sauce au yaourt et parsemez de coriandre fraîche.**
5. **Dégustez frais! Joyeuses Pâques!**

[www.macuisinebleucombava.com](http://www.macuisinebleucombava.com)