

R E C E T T E

Potée d'agneau à la turque



pour 4 personnes

préparée par Catherine Graeser, Villeneuve VD

Ingrédients:

- 500 g
épaule d'agneau
- oignons hachés
- gousses d'ail
écrasées
- 2 c.s. huile
- tomates
- 3 c.s. raisins
sultans
- 3 c.s. pignons
- 1 c.c. sel
- poivre du moulin
- 1 c.c. sauge
en poudre
- 1 c.c. cannelle
en poudre
- 2 tasses riz
- 1 l bouillon
- 10 olives noires

Faire dorer les pignons dans une poêle, retirer et déposer sur un papier absorbant.

Couper l'épaule d'agneau en dés.

Rôtir dans l'huile chaude les dés de viande avec les oignons hachés et l'ail écrasés.

Ajouter les raisins sultans, les pignons et les tomates coupées.

Assaisonner avec le sel, le poivre, la cannelle et la sauge, et laisser mijoter pendant env. 40 minutes.

Ajouter le riz, le bouillon et les olives, et finir la cuisson pendant 15–20 minutes. Avant de servir sur un plat, décorer avec les pignons dorés.

On peut ne mettre que la moitié des tomates détaillées en lamelles et ajouter le reste en fin de cuisson, afin qu'elles gardent leur forme et leur couleur.