

Spaghettis à l'agneau et oignons rouges

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de spaghettis
400 g d'épaule d'agneau en morceaux
3 gros oignons rouges
1 gousse d'ail
30 g de beurre
15 cl de vin blanc
1 c à s d'huile d'olive
1 c à c de curry en poudre
1/2 c à c de muscade
2 pincées de cumin
2 pincées de cannelle
2 c à s de gros sel
Sel et poivre du moulin
1 peu de persil ciselé pour la déco (facultatif)

Émincer les oignons épluchés et les faire revenir sur feu doux dans 15 g de beurre et l'huile d'olive pendant 5 mn. Ajouter ensuite les morceaux d'agneau, l'ail écrasé et mélanger 2 mn.

Verser le vin blanc, faire bouillir 2 mn, ajouter la moitié du curry et les épices, sel et poivre. Couvrir d'eau et faire mijoter 45 mn sur feu doux. La viande doit être tendre.

Dans une grande casserole porter à ébullition de l'eau avec le gros sel et cuire les spaghettis "al dente" selon temps indiqué sur le paquet.

Égoutter les spaghettis et les mélanger avec l'agneau, ajouter le reste de beurre.

Saupoudrer de curry et servir aussitôt.

Vin conseillé : un blanc d'Ardèche (Chardonnay)

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>