Baeckeoffe d'agneau aux épices

Préparation 30 mn

Cuisson 4 h

Les ingrédients pour 8 personnes :

2,5 kg de pommes de terre à chair ferme

1,5 kg d'épaule d'agneau désossée, dégraissée (je dirai plutôt 1,8 kg)

5 gros oignons

4 gousses d'ail

1 c à c de cannelle en poudre

1 c à c de graines de cumin

1 c à c de graines de coriandre

6 c à d'huile d'olive

1 bouquet de coriandre fraîche

4 tablettes de bouillon de volaille

Sel et poivre

Couper la viande en gros cubes, peler et émincer finement les oignons et l'ail.

Dans une sauteuse faire revenir l'ail et les oignons dans la moitié de l'huile d'olive sans coloration, en remuant jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Réserver.

Mettre le reste d'huile dans la sauteuse et saisir les cubes d'agneau de tous côtés à feu vif. Les assaisonner après les avoir égouttés.

Jeter la graisse de la sauteuse et mettre à chauffer 1 l d'eau pour le bouillon.

Couper les pommes de terre épluchées en fines rondelles et les mettre dans un grand saladier pour les assaisonner. Bien remuer après avoir mis sel et poivre.

Mélanger les épices dans un bol (j'ai fait la moitié des proportions pour cette recette et j'ai mis la quantité totale des épices, à vous de voir mais je préconiserai plutôt 1 c à s de chaque épice pour 8 personnes).

Dans la terrine mettre la moitié des pommes de terre et couvrir du mélange ail et oignons, puis mettre la viande en la disposant régulièrement , répartir les épices et couvrir avec les pommes de terre restantes.

Diluer les tablettes de bouillon dans l'eau bouillante et verser ce bouillon dans la terrine, le liquide doit affleurer la surface.

Couvrir la terrine et mettre à four préchauffé à 150° (pour mon four j'ai mis 160°) . Le temps de cuisson variera entre 3h30 et 4h. Pour vérifier la cuisson ôter le couvercle, la terrine est prête quand il n'y a plus de bouillon.

Parsemer de coriandre ciselée au moment de servir.

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