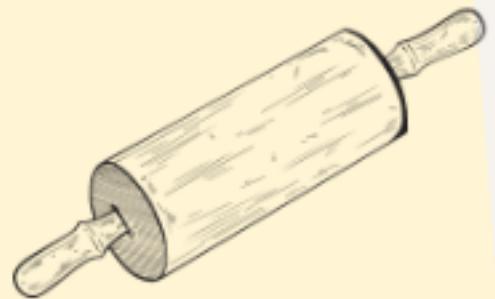


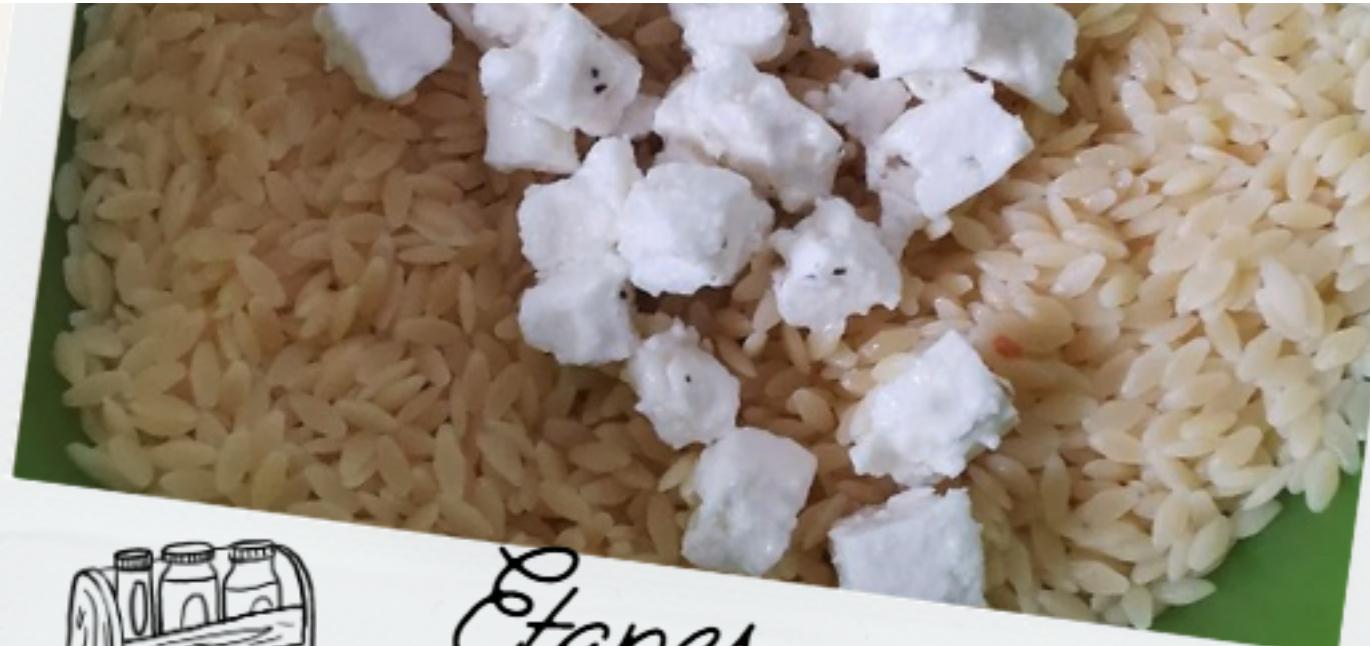
Youvetsi d'agneau mijoté grec

Pour 4 personnes

- 600 à 800 gr d'agneau coupé dans le gigot
- 1 boîte de chair de tomates
- 1 grosse cuillère à soupe de concentré de tomates
- 2 petits oignons Roscoff
- 5 gousses d'ail
- Brins de thym + 2 feuilles de laurier
- 25 cl de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 verre de vin rouge
- 2 Verres à moutarde de pâtes kritharaki ou orzo
- 2 Belles poignées de Comté râpé
- 1 Cuillère à café de Paprika - 1 cuillère à moka de Cannelle et de l'origan
- 1 morceau de feta coupé en cubes
- Beurre doux + Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Etapes

- Mettre un filet d'huile et un morceau de beurre à fondre dans une cocotte et faire revenir les cubes de viande à feu vif.
- Débarrasser la viande une fois revenue dans une assiette
- Dans la même cocotte, ajouter l'ail et l'oignon ciselés pour les faire revenir.
- Lorsque l'oignon est translucide, ajouter les cubes de viande, le paprika, et la cannelle.
- Ajouter une partie du bouillon puis le vin rouge.
- Ajouter le thym et le laurier. Remuer le tout
- Ajouter la boîte de tomates concassées puis la tomate concentrée. Saler et poivrer.
- Verser le tout dans un plat allant au four puis enfourner dans le four préchauffé à 180° c Couvrir le plat avec une feuille d'alu ou un couvercle et cuire 2 heures.
- Remuer le tout au bout de 2 heures et poursuivre la cuisson. Ajouter le reste de bouillon et poursuivre la cuisson
- 5 minutes avant la fin de cuisson, cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Couper la feta en cubes et les ajouter aux pâtes chaude.
- Ajouter ces pâtes/feta au contenu du plat
- Ajouter le râpé sur le dessus du plat et remettre au four une dizaine de minutes le temps que le fromage soit fondu.
- Ajouter un peu de ciboulette ciselée avant de servir