

Epaule d'agneau hongroise

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg épaule d'agneau désossée
- 2 c. à soupe huile
- 2 oignons
- 1 c. à soupe farine
- 1 c. à café concentré de tomates
- 1 gousse ail
- 2 c. à soupe crème fraîche
- 1 c. à café paprika
- 1 bouquet garni
- sel et poivre
- 1/4 l eau

Coupez l'épaule en cubes et enlever le trop de gras. Faites cuire doucement quelques minutes dans votre cocotte-minute avec l'huile et les oignons hachés. Saupoudrez ensuite de farine. Mélangez bien. Ajoutez l'ail, le concentré de tomates, le paprika, eau, bouquet garni, sel et poivre. Fermez la cocotte et laissez mijoter 20 min à partir de la mise en rotation de la soupape. Egouttez la viande. Retirez le bouquet garni. Incorporez la crème fraîche à la sauce de cuisson. Laissez bouillir 1 minute. Servez avec du riz à la créole.

Classification: agneau (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les bonnes recettes de Seb

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo