

Agneau boulangère au paprika



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 6 personnes :

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux

1,2 kg de pommes de terre à chair ferme

6 gros oignons

3 gousses d'ail

2 c à c de paprika

2 feuilles de laurier

10 brins de ciboulette

2 c à s de concentré de tomate

20 cl de crème

1 c à s d'huile

25 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Faire chauffer dans une grande poêle le beurre et l'huile et y mettre à dorer les morceaux de viande tous côtés pendant 8 à 10 mn. Assaisonner.

Retirer la viande et la remplacer par les oignons pelés et émincés. Les faire revenir à feu doux 5 mn.

Peler et couper en tranches fines les pommes de terre, les saler légèrement. Frotter un plat à gratin avec une gousse d'ail coupée en 2. Mettre la viande et les oignons en les alternant avec les pommes de terre. Ajouter le reste d'ail haché et le laurier.

Dans un bol mélanger la crème avec le paprika et le concentré de tomate. Verser dans le plat et faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 1 h 15 environ. A mi-cuisson couvrir d'une feuille d'aluminium.

Parsemer de ciboulette ciselée et servir très chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>