

Agneau au paprika

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| - COTES D'AGNEAU | 4 doubles |
| - RAGOUT(S) | quelques morceaux d'agneaux |
| - HUILE D'OLIVE | 4 c à s |
| - OIGNON(S) | 2 gros |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 3 |
| - CUMIN EN POUDRE | 1 pincée |
| - PAPRIKA | 1 c à s |
| - CONCENTRE DE TOMATES | 2 c à s |
| - BOUILLON DE BOEUF | 400 ml |
| - FARINE | 1 c à s |
| - POIVRON ROUGE | 1 |
| - THYM | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites brunir les côtes et le ragoût d'agneau dans une poêle (avec couvercle) avec la moitié de l'huile. Réservez.
- Ajoutez le reste d'huile dans la même poêle et faites y revenir les oignons émincés à feu doux. Ajoutez les gousses d'ail pressées, le cumin et le paprika. Laissez cuire une minute.
- Ajoute ensuite la farine, mélangez pendant une minute puis ajouter le concentrée de tomates et le bouillon.
- Chauffez la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe, avant d'ajouter les morceaux d'agneau. Salez et poivrez.
- Ajoutez enfin le poivron coupé en lanières.
- Laissez cuire environ 1h30 à feu doux.
- Servez avec du riz ou des pâtes.

