

Parmentier d'Agneau Épicé aux Épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	850 g en tranches	- EPINARDS SURGELÉS	600 g
- OIGNON(S)	2	- FROMAGE "RICOTTA"	250 g
- AIL EN POUDRE	1 c à café	- LAIT	10 cl
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées	- BEURRE DE CUISSON	pour la purée
- POIVRE DE CAYENNE	1 pincée	- NOIX DE MUSCADE	
- GINGEMBRE	1 c à café (en poudre)	- SEL	
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café	- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON		- OEUF(S)	1
- BOUILLON DE LEGUME	30 cl (1/2 cube)	- AMANDES EFFILÉES	50 g
- POMME(S) DE TERRE	600 g (pour purée)	- CHAPELURE	

Recette:

- Coupez l'agneau en petits cubes.
- Pelez et hachez finement les oignons.
- Dans une cocotte, faites fondre du beurre et faites-y revenir les oignons 5 minutes. Ajoutez le cumin, l'ail, le gingembre, le piment et le poivre de Cayenne.
- Remuez puis ajoutez les morceaux d'agneau. Faites-les dorer à feu vif puis versez le bouillon de légumes. Salez et poivrez.
- Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter 1 heure. Remuez régulièrement.
- Epluchez les pommes terre et faites les cuire pour faire un purée avec le lait, le beurre, la muscade, l'œuf, sel et poivre.
- Faites griller les amandes dans une poêle chaude.
- Faites décongeler les épinards et incorporez-y la Ricotta. Salez et poivrez légèrement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, placez la viande avec le jus de cuisson, recouvrez avec les épinards, parsemez les amandes grillées et terminez avec la purée de pommes de terre.
- Saupoudrez de chapelure et enfournez pendant 15 minutes.

