

Agneau Braisé à l'Italienne en Tajine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	4-5 tranches désossées
- OIGNON(S)	1
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- VIN BLANC SEC	15 cl
- BOUILLON DE VIANDE	250 ml (1 cube)
- BASILIC	1/2 c à café séché
- ORIGAN	1 c à café
- LAURIER	2 feuilles
- AIL EN POUDRE	
- CORIANDRE FRAIS	1 bouquet ciselé
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	3
- CITRON(S)	2 c à soupe de jus
- PERSIL	
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez la viande en gros dés.
- Faites chauffer le tajine puis faites-y braiser les cubes d'agneau dans du beurre (ou huile) chaud. Ajoutez l'ail selon votre goût, sel et poivre.
- Ajoutez l'oignon émincé et remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- Incorporez ensuite le vin, les tomates concassées et le bouillon. Epicez avec le basilic, l'origan et la coriandre ciselée.
- Portez à ébullition puis poursuivez à découvert pendant 15-20 minutes afin que la sauce réduise.
- Coupez la fêta en dés et poivrez.
- Ensuite couvrez, baissez le feu et laissez mijoter au moins 30-40 minutes.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le jus de citron. Incorporez 2 c à soupe de sauce à ce mélange puis versez le tout dans le tajine avec les dés de fêta.
- Saupoudrez de persil. Mélangez pendant 1 minute.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec des pâtes grecques

