

Daube d'Agneau au Vin Rouge et à l'Orange

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	1kg désossé en tranches
- VIN ROUGE	50 cl
- OIGNON(S)	2
- CAROTTE(S)	4
- LARDONS	200g fumés
- AIL EN POUDRE	
- COGNAC	2 c à soupe
- ORANGE(S)	2 (zeste + jus)
- HUILE D'OLIVE	
- FARINE	1 c à soupe
- THYM	
- LAURIER	
- CLOU(S) DE GIROFLE	5
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Découpez la viande en dés.
- Emincez les oignons.
- Prélevez le zeste des oranges et ensuite pressez-les.
- Epluchez les carottes et coupez-les en bâtonnets. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde. Réservez.
- Faites chauffer de l'huile dans une cocotte. Ajoutez les oignons et faites revenir doucement pendant 3 minutes. Intégrez alors les lardons et les dés d'agneau. Laissez prendre couleur puis ajoutez les carottes cuites et saupoudrez de farine.
- Mélangez quelques instants puis versez le vin et le jus d'orange. Portez à ébullition puis baissez le feu. Salez et poivrez.
- Ajoutez enfin les zestes d'orange, le thym, le laurier et les clous de girofle.
- Couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 30 min.
- Après ce temps, ajoutez le Cognac et poursuivez la cuisson encore 30 minutes avant de servir.