

Agneau à la Tomate, Haricots Plats et Fêta à l'Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Agneau	800g en tranches
- Ail en Poudre	
- Mange-Tout (Haricots)	400g (ou plats)
- Tomates Pelées	1 boîte
- Fêta (Fromage Grecque)	200g
- Gousses d'Ail	3-4
- Origan	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Equeutez les haricots et coupez-les en deux ou trois (surtout les longs plats). Faites-les cuire 12-15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Coupez l'agneau en morceaux.
- Dans une cocotte (allant au four), colorez vos morceaux de viande sur toutes leurs faces dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail en poudre puis salez et poivrez. Réservez-les sur une assiette.
- Déglacez votre cocotte avec le vin blanc et laissez réduire quelques minutes.
- Remplacez les morceaux d'agneau dans la cocotte puis ajoutez les tomates pelées, les gousses d'ail entières et pelées, l'origan et les haricots verts précuits. Mouillez à hauteur avec de l'eau si nécessaire.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Laissez mijoter doucement à semi découvert, pendant 15-20 minutes.
- Augmentez le feu, et au premier bouillonnement, couvrez et enfournez pendant 25-30 minutes.
- Egouttez et coupez la fêta en dés. Poivrez-la et saupoudrez-la d'origan.
- Servez l'agneau en sauce avec les haricots et déposez quelques dés de fêta sur le tout.

