

Kebab d'Agneau Confit et Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 h 30 min

Ingrédients:

- Épaule d'Agneau	1kg
- Epices à Tajine	1-2 c à soupe
- Oignons	1
- Gousses d'Ail	3-4
- Beurre de Cuisson	
- Bouillon de Volaille	30 cl
- Sauce à l'Ail	pour kebab, pita
- Féta (Fromage Grecque)	200g
- Pain Pita	4 grands
- Oignons Rouges	1
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez le f à 250°C.
- Pelez et coupez l'oignon en 4.
- Ôtez l'enveloppe des gousses d'ail.
- Massez l'épaule d'agneau avec les épices à tajine.
- Dans une cocotte allant au four (avec couvercle), saisissez-la avec du beurre chaud sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Intégrez l'oignon et les gousses d'ail puis arrosez avec le bouillon de volaille.
- Diminuez la température du à 170°C et enfournez la viande à couvert pendant 1h30. Retournez-la et arrosez-la 2 ou 3x sur ce temps de cuisson.
- Après ce temps, diminuez le four à 140°C et poursuivez la cuisson pendant 2 heures environ en l'arrosant encore de temps en temps.
- Sortez alors la viande du four, désossez-la et effilochez-la à la fourchette.
- Grillez les pains pitas au grille-pain.
- Emincez finement l'oignon rouge.
- Concassez la féta et poivrez-la.
- Farcissez les pains pitas grillés avec la sauce à l'ail, la féta, l'oignon rouge et la viande effilochée.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une salade garnie.