Recette

Collier d'agneau aux carottes







Ingrédients

- 8 morceaux de colliers d'agneau
- 800 g de carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 15 cl de vin blanc sec
- 40 g de beurre
- 1 c. à soupe de cumin
- Quelques brins de persil
- Sel, poivre

Recette

1/ Faites fondre le beurre dans une grande cocotte. Ajoutez-y les tranches de colliers d'agneau que vous ferez dorer.

2/ Assaisonnez la viande avec le sel, le poivre et le cumin. Mouillez avec le vin blanc sec et 20 cl d'eau.

3/ Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

4/ Pelez et lavez les carottes. Découpez-les en rondelles. Epluchez l'ail et l'oignon. Emincez l'oignon et écrasez l'ail. Ajoutez-les dans la cocotte avec les carottes.

5/ Pelez et lavez les carottes, découpez-les en rondelles. Ajoutez-les dans la cocotte avec l'ail et l'oignon.

6/ Mouillez à nouveau avec de l'eau afin de couvrir la viande. Salez légèrement. Faites mijoter le collier d'agneau aux carottes doucement pendant environ 20 minutes, à découvert.

7/ Disposez les tranches de colliers d'agneau aux carottes dans un plat de service. Parsemez de brins de persil préalablement lavés. Ce délicieux plat familial peut être servi accompagné de riz blanc. Il se mariera également à merveille avec de la semoule.

Bon appétit !