



Mini barquettes d'agneau confit

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 3h30

Recette pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 2 pâtes brisées
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 300 ml de bouillon de volaille
- 2 branches de thym
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- Les graines d'une demi-grenade
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

- Sel et poivre du moulin

1. Dans une casserole, faire torréfier le cumin, la cannelle et l'étoile de badiane pendant quelques secondes. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte puis faire revenir l'épaule d'agneau coupée grossièrement en cubes. Réserver la viande.
2. Dans la même casserole, faire revenir l'ail et l'oignon hachés et le gingembre. Lorsqu'ils ont bien coloré, ajouter l'agneau, les épices torréfiées, le miel, le ketchup, la moutarde, le bouillon de volaille et le thym. Saler et poivrer. Cuire au moins 3 heures, à feu doux.
3. Effiloche la viande avec 2 fourchettes et réserver.
4. À l'aide d'un emporte-pièce, réaliser des cercles de pâte Brisée d'environ 8 cm de diamètre. Rouler 2 extrémités sur elles-mêmes, puis pincer les bords afin de former des barquettes. Déposer de la viande effilochée au centre et enfourner pour 30 minutes de cuisson dans un four à 180°C.

Astuce

Pour encore plus de saveurs, on sert avec un peu de coriandre fraîche ciselée et quelques graines de grenade.