

Bobotie d'agneau

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g d'épaule d'agneau hachée
1 petite pomme
3 tranches de pain de mie
30 cl de lait
2 œufs
1 oignon
1 gousse d'ail
1 citron
30 g d'amandes hachées
2 c à c de curry
1 c à c de curcuma
2 c à s de raisins secs (facultatif)
4 abricots secs coupés en dés (facultatif)
2 feuilles de laurier
10 g de beurre
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Faire tremper le pain de mie dans 20 cl de lait

Peler et hacher l'oignon et l'ail et les faire revenir 2 mn dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Mixer rapidement le pain de mie égoutté avec l'agneau, les épices et du sel et ajouter le tout dans la poêle. Faire revenir en remuant 8 mn environ et à mi-cuisson ajouter la pomme pelée et coupée en dés et les amandes. Ajouter raisins secs et abricots secs à la fin de la cuisson.

Battre les œufs avec le reste de lait dans un saladier , assaisonner et mélanger à la viande hors du feu. Étaler le tout dans un plat à gratin tapisser de papier sulfurisé beurré (ou bien beurrer le plat) et cuire 50 mn environ à four préchauffé à 180 ° (adapter suivant le four). Couper le citron en rondelles et les poser avec les feuilles de laurier à mi-cuisson sur le bobotie. Servir chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>