

Compotée d'agneau épicée dans sa tortilla

Préparation 20 mn

Cuisson 50–60 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 kg d'épaule d'agneau désossée

6 tortillas de blé

75 cl de bouillon de légumes

300 g de tomates pelées en conserve

120 g de cerneaux de noix

1 oignon

2 gousses d'ail

3 belles c à s de gros raisins secs

24 olives vertes

3 c à s d'huile d'olive

1 piment rouge frais

Graines de coriandre

1 brin de thym

1 feuille de laurier

Menthe fraîche

Citron

Sel et poivre

Émincer le piment rouge et retirer les graines qui sont très piquantes. Faire tremper ce piment dans 25 cl du bouillon de légumes.

Couper l'agneau en petits cubes, les mettre dans une cocotte, ajouter le reste de bouillon (50 cl), les raisins secs, le thym, le laurier, sel et poivre. Porter à frémissements, couvrir et laisser mijoter 40 mn environ.

Mixer grossièrement par petites impulsions l'oignon, l'ail, les tomates, les noix, une belle pincée de graines de coriandre, du sel, et le bouillon de trempage du piment (vous aurez passé ce bouillon et garder le piment à part). Une fois mixé, ajouter le piment émincé réservé.

Retirer les cubes d'agneau de la cocotte, verser le mélange précédent et laisser épaissir cette sauce. Une fois la sauce épaissie, y réchauffer l'agneau et les olives.

Pour le service, réchauffer les tortillas comme indiqué sur le paquet, réchauffer la viande si vous l'avez préparée à l'avance, et présenter en garnissant les tortillas de la compotée d'agneau à laquelle, au dernier moment vous aurez ajouté un peu de menthe ciselée. Présenter avec un quartier de citron.