

CARRÉ D'AGNEAU FAÇON NIÇOISE

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30

Difficulté : 2 / 4

Ingrédients :

1 kilo de carré d'agneau
2 noix de beurre (30 g)
2 poivrons rouges
2 courgettes
1 tomate
1 aubergine
750 g de petites pommes de terre
3 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 bouquet de persil
Sel et poivre.

Préparation :

- 1 - Dans une cocotte, faites dorer un kilo de carré d'agneau avec le beurre.
- 2 - Lavez les légumes et évidez les poivrons. Découpez les poivrons, les courgettes et la tomate en brunoise (petits dés). Mettez le tout dans une casserole avec 3 cuillères d'huile d'olive et faites mijoter.
- 3 - Épluchez les pommes de terre et ajoutez-les aux légumes, salez et poivez.
- 4 - Ajoutez cette préparation dans la cocotte avec l'agneau et faites cuire à four moyen (Th. 6 / 180°C) pendant 1 h environ.
- 5 - Saupoudrez de persil haché et servez.



*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Rouge, servi
entre 16 et 18°C.*

