



Pot-au-feu d'agneau à la bière brune



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 kilogramme d'épaule d'agneau (coupée en morceaux)
- huile d'olive
- 2 oignons (émincés)
- 2 gousses d'ail (émincés)
- 1 pièce de gingembre (émincés)
- 2 décilitres de fond d'agneau
- 1 bouteille de bière brune (petite, elle peut être assez sucrée)
- 1 poignée d'abricot (séchés)
- sel et poivre
- 1 poignée d'amandes (pelées)
- 1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Séchez la viande et assaisonnez-la avec du poivre et du sel. Faites cuire les morceaux de viande dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur tous les côtés. Cuisez-les éventuellement en petites portions. Retirez la viande de la poêle.
- 2.** Cuisez ensuite l'ail et les oignons dans la même poêle. Remettez la viande dans la poêle et ajoutez le gingembre. Recouvrez de fond d'agneau et faites-le réduire un peu.
- 3.** Recouvrez de bière brune. Ajoutez éventuellement un peu d'eau jusqu'à ce que toute la viande soit recouverte. Placez le couvercle sur la poêle et laissez cuire 1 h 30 à feu doux.
- 4.** Ajoutez les abricots séchés et laissez encore mijoter 30 minutes.
- 5.** Ôtez le couvercle de la poêle et laissez la sauce réduire doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien liée. Assaisonnez de poivre et de sel. Terminez en ajoutant les amandes et la coriandre.
ASTUCE : un délice avec de la semoule