

Recette de Madeleine

Sauté d'agneau des prés salés aux raisins

Pour 4 parts :

800 gr de gigot d'épaule d'agneau désossé (On peut remplacer l'agneau par du sauté de veau sans os).

1,5 kg d'oignons

1 gousse d'ail

50 gr de beurre doux

2 cuillères d'huile d'olive

200 gr de raisins de Smyrne sans pépins

Epices : cannelle, gingembre, coriandre en poudre ($\frac{1}{2}$ cuillère à café de chaque), sel et poivre.



Dans une cocotte, faire revenir la viande de tous les côtés, ajouter les épices et bien mélanger, faire revenir 2 min puis verser les oignons et l'ail passés au mixeur en une belle purée et cuire 2 ou 3 min. Dès le premier bouillon, mettre à feu doux $\frac{1}{2}$ h minimum pour les raisins secs. Laisser mitonner doucement jusqu'à ce que les raisins soient bien gonflés (ajouter de l'eau si nécessaire pour que les raisins absorbent le jus des oignons). Saler et poivrer, piquer la viande avec une fourchette pour contrôler la cuisson, elle doit être tendre. La sauce doit être onctueuse. Goûter pour ajuster les épices. Parsemer d'un peu de persil et de coriandre si vous aimez. Servir avec du riz basmati ou une écrasée de pommes de terre.