



## **EPAULE d'AGNEAU CONFITE**

**Bientôt PÂQUES**

**Granny vous propose une recette de saison ;**

**EPAULE d'AGNEAU CONFITE**

**Ingédients** :1 épaule d'agneau désossée et roulée d'1,5 kg environ,500 gr de tomates fraîches( ou en boîte),3 gros poivrons, 4 oignons, 2 gousses d'ail, quelques brins de thym, 1 c.à.s de paprika, 1 c.à.s.d'huile d'olive, 400ml d'eau, sel et poivre

### **Recette :**

-Assaisonner l'épaule d'agneau de tous les côtés avec du sel , du poivre et le paprika.

-Peler les oignons et les émincer finement ainsi que les poivrons et les tomates.

Chauffer l'huile dans une grande cocotte et colorer l'épaule d'agneau de tous les côtés, 5 à 10 mn à feu vif.

-Réserver l'épaule et la remplacer dans la cocotte par les oignons et les poivrons .Laisser suer quelques minutes et ajouter les tomates,les gousses d'ail écrasées , le thym,400 ml d'eau, sel et poivre.

-Remettre l'épaule d'agneau dans la cocotte, couvrir et cuire1h30mn à feu très doux en ajoutant si besoin , un peu d'eau en cours de cuisson.

-Servir l'épaule d'agneau confite coupée en tranches épaisses accompagnée de ses légumes de cuisson.

**Un petit conseil de Granny :** ne pas hésiter à jouer avec les couleurs des poivrons, et si à la fin de la cuisson la sauce est trop liquide, retirer la viande et faire réduire la sauce 5 mn à feu vif.

**Bonnes fêtes de Pâques, et restez bien chez vous.**

*Granny*