

## GIGOT D'AGNEAU aux OLIVES et EPICES DOUCES et aux PETITS POIS



1 gigot d'agneau (1.5 à 2 kgs)  
1 bâton de cannelle  
2 cuill à café de cumin en poudre  
2 oignons  
2 gousses d'ail pelées  
olives noires (à votre convenance)  
4 tomates  
1 citron confit  
vin blanc  
sel, poivre  
20 cl d'eau + 1 bouillon de boeuf dégraissé  
Petits pois (congelés pour ma part, poids à votre convenance)

Faire revenir dans le crock-pot sur votre gaz (attention toutes les mijoteuses ne vont pas sur le gaz, dans ce cas commencer en cocotte et transposer ensuite dans la mijoteuse) les oignons émincés avec un peu de vin blanc. Ajouter le gigot et faire dorer.

Ajouter les épices : cannelles, cumin. Puis l'ail et les olives.

Peler les tomates et les ajouter dans le crock-pot. Mettre le citron confit coupé en petits morceaux.

Transposer votre crock-pot dans son socle et ajouter les 20 cl d'eau avec le bouillon de boeuf dégraissé que vous aurez fait fondre dedans, et branchez le sur Low pour 6 heures.

1 heure avant la fin ajouter les petits pois.



**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.