

# au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres ....

## Plat aux pommes, griottes et agneau Iran

Pour 6 à 8 personnes :

Mettre dans une grande casserole **800 g de gigot d'agneau** ou de veau en morceaux , **2 gros oignons** en tranches, **3/4 tasse de pois jaune cassé**, **3/4 tasse de blé**. Ajouter **5 tasses d'eau chaude**, **1 cc de curcuma**, **1 cc de poivre moulu**, couvrir hermétiquement et cuire sur feu doux pendant 1h.

Sauter **700 g de pommes à cuire** pelées et coupées dans **2 cs d'huile**. Ajouter **700 g de griottes noires** dénoyautées et **2 cc de sel** après quelques minutes.

Ajouter dans la viande, couvrir et cuire encore environ 1 heure. Juste avant de servir, sauter **1 cs de feuilles de menthe séchée** dans **2 cs d'huile** et ajouter sur le bol au moment de servir.



Servir avec des **radis** et du **pain pita**.

[www.leboutdumonde.canalblog.com](http://www.leboutdumonde.canalblog.com)