

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SOURIS D'AGNEAU AUX OIGNONS ET RAISINS SECS



Pour 1 à 2 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- 1 Souris d'agneau
- 3 Oignons
- 200 g de raisins secs
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- Quelques pistils de safran pur
- 1 pincée de cannelle
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- Sel et poivre
- 50 cl d'eau

Préparation :

Rincer abondamment les raisins secs puis les laisser tremper dans l'eau.

Eplucher les oignons et les couper en lamelles. Dans une marmite, verser les 2 huiles et y faire dorer la souris d'agneau.

Ajouter les oignons, les 2 gousses d'ails écrasées, le gingembre, le curcuma, le safran pur, la cannelle, le sel et le poivre, laisser rissoler un peu.

Ajouter les 50 cl d'eau, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

Après ce temps, égoutter les raisins secs et les ajouter dans la marmite puis laisser cuire 15 minutes.

Servir chaud avec de la semoule ou du boulghour.