

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Ragoût à la peau de mandarine

Perse



J'ai coupé **500g de ragoût d'agneau** en tout petits cubes, je les ai fait revenir dans **2 cs d'huile** avec **1 oignon** hachés, ainsi **que 1/2 cc de poivre** et **1/2 cc de curcuma**, lorsque la viande a été rôtie, j'y ai ajouté **1 tasse d'eau chaude**, et j'ai laisser mijoter à couvert pendant 30 minutes.



Pendant ce temps, j'ai pelée avec l'économe **5 mandarines bio**, (il ne faut pas qu'il y ai le blanc de la pelure).

J'ai cuit les pelures, trois fois, dans trois eaux différentes, puis je les ai coupé en petit morceaux de 1 cm sur 2 cm. Je les ai réservées.

J'ai ajouter les pelures, **une bonne pincée de sel**, ainsi que **1,25 dl de jus de citron** dans le ragoût et j'ai cuit à couvert pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, j'y ai ajouté **1 cs de safran préparé** (diluer 1 pincée de safran en filament écrasé, dans 1 cs d'eau chaude)

C'est un plat très intéressant.... d'un bon goût.... des saveurs nouvelles.