

Couleur Kémia



Pastilla de gigot d'agneau aux épinards et rhubarbe

Pour 2 personnes

500 gr de gigot d'agneau,
huile d'Olive,
150 g d'Oignon coupé en dés,
1 cuil à café d'ail haché,
1/2 cuil à café de safran,
De la noix de muscade ,
1/2 cuil à café de Cardamome,
1/2 cuil à café de piment rouge doux écrasé,
De la cannelle en poudre,
200 gr de tomates pelées,
1 tasse fond de veau,
250 gr d'épinards,
1/2 tasse de yaourt,
1 cuil à soupe d'écorce de citron, Sel, Poivre,
1/4 tasse pins pignon (grille au four 3 à 5 minutes),
250 gr de rhubarbe, 25 cl de sucre de canne,
1 cuil. à soupe de miel,
Du sucre glace, 4 feuilles de brick,



Faire revenir l'agneau dans de l'huile d'olive. Ajouter l'oignon et faire revenir 2 mn, puis l'ail et faire cuire 1 minute. Ajouter le safran, la noix de muscade, la cardamome, le piment, la cannelle et faire revenir 1 à 2 mn.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007



Pastilla de gigot d'agneau aux épinards et rhubarbe

Ajouter les tomates, le fond de veau et mélanger

Couvrir et mettre au four à 180°C pendant 1 heure. Ajouter les épinards et mélanger

Ajouter le yaourt, l'écorce de citron, le sel le poivre ainsi que les pins pignon. Réserver.

Couper la rhubarbe en tronçon de 5 cm. Faire réchauffer à feu doux pendant 20 mn avec le sucre de canne et le miel. Mélanger jusqu'à obtention d'une purée onctueuse.

Pour chaque pastilla, prendre 2 feuilles de brick, les beurrer avec du beurre fondu. Sur une des feuille mettre de la cannelle et de la noix de muscade. Poser la deuxième feuille dessus.

Mettre les 2 feuilles dans un cercle à mousse en laissant dépasser la pâte des bords.

Mettre une couche de purée de rhubarbe, la préparation à l'agneau et terminer par une couche de purée de rhubarbe.

Refermer la pastilla en collant les bord au blanc d'œuf.

Badigeonner de jaune d'œuf et enfourner pendant 20 mn à 180°.

Dresser sur une assiette et servir chaud, accompagner d'une salade de pousse d'épinard ou d'un riz parfumé.



Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>

Babali @2007