

Le Colombo double A



Pour deux adultes et deux enfants petits mangeurs

- 1 épaule d'agneau de petite taille, dégraissée
- 3 cuillères à café de poudre d'épices Colombo (quantité adaptable en fonction des goûts)
- 1 citron vert
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 blanc de poireau
- 3 grosses gousses d'ail
- 4 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 4 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (Monsieur P.)

Faire des entailles dans la viande et déposer dans un plat à bords haut.

Ajouter l'oignon coupé en lamelles, les carottes et le poireau coupés (en rondelles, en tronçons, peu importe, faut pas être sectaire dans la vie), les gousses d'ail écrasées, une cuillère d'huile neutre, les clous de girofle et la feuille de laurier. Arroser avec le jus du citron vert, et saupoudrer avec la poudre de colombo. Moi je l'ai massée dans la viande.

Recouvrir d'eau chaude mais pas bouillante, filmer et laisser mariner toute une nuit au frais.

La veille du jour J.

Sortir l'agneau et l'éponger sur du papier absorbant, puis le faire revenir dans une cocotte qui va au four, avec une cuillère à soupe d'huile neutre. Lorsque la viande est bien dorée de tous les côtés, déglacer avec le jus de la marinade, saler, couvrir et enfourner à 160°C pour deux heures.

Le jour J : dégraisser la sauce, puis enfourner à nouveau pour une heure à 160°C. L'idée est d'avoir une viande toute fondante qui se détache toute seule.

Servir avec un bon riz basmati. Moi j'avais aussi fait du brocoli braisé, à la demande de Gremlin (eh oui : ce gamin peut me réclamer dans la même phrase du coca et des brocolis, cherchez le paradoxe).

Déguster en se disant que la bouffe, c'est vraiment une question de partage et d'amour quand même.