

Lasagnes d'agneau confit, artichaut et citron

Préparation 30 mn

Cuisson 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 feuilles de lasagne fraîches
1 épaule d'agneau
6 fonds d'artichauts
2 oignons
6 petits citrons confits au sel ou 3 gros
1 c à c de cumin en poudre
1 c à c de cannelle en poudre
1 c à c de coriandre en poudre
1 c à c de curcuma
2 c à s d'huile d'olive
1 bouquet de coriandre fraîche
Sel et poivre du moulin

Peler et émincer les oignons.

Dans une cocotte allant au four faire revenir l'épaule d'agneau de tous côtés avec l'huile d'olive. Quand elle est dorée, l'assaisonner ajouter les oignons et les épices ainsi qu'un 1/2 verre d'eau (je conseille 1 verre ayant du en remettre en cours de cuisson). Couvrir et mettre à four préchauffé à 160° pendant 2 h 30. Au bout de 2 h 30 ajouter les fonds d'artichauts et les citrons coupés en petits morceaux (retirer la pulpe des citrons qui est trop salée). Continuer la cuisson 30 mn.

Au bout des 3 h de cuisson sortir l'épaule de la cocotte et effiloche la chair avec des fourchettes. Mélanger la chair avec les artichauts et les citrons confits. Ciseler la coriandre mais garder quelques feuilles pour la décoration. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Faire cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée pendant 4 mn environ, les égoutter sur un torchon propre.

Pour le service monter les lasagnes à l'assiette : disposer 1 feuille de lasagne en la faisant gondoler, mettre 3 c à s d'agneau confit dessus, remettre 1 feuille de lasagne, à nouveau de l'agneau et terminer par 1 feuille de lasagne. Arroser de sauce et décorer de coriandre. Servir sans attendre.

Conseils : Vous pouvez préparer la viande la veille. Le jour même vous réchauffez la viande mélangée aux légumes en rajoutant un peu d'eau si nécessaire. Il ne restera pendant que vous réchauffez la viande, qu'à cuire les lasagnes et à faire le montage dans les assiettes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>