Tandour d'Agneau

Kuzu Tandır

5 morceaux de Jarret d'agneau
1 oignon sec
1 citron
1 cuillère à thé de poivron noir
1 cuillère à thé de thym
2 cuillères à thé de sel
1 cuillère à soupe de beurre

Râpez un oignon puis pressez le citron. Rajoutez du poivron noir, du sel et du thym puis mélangez.
Mélangez les jarrets avec ce mélange puis mettez dans un bol. Laissez le mélange qui reste dessus. Fermez avec du papier stretch.
Placez au réfrigérateur de cette manière puis faites attendre pendant une nuit.
Le lendemain, mettez de la même manière dans une cocotte minute. Rajoutez 2 tasses d'eau. Baissez la douille quand la douille sort. Laissez cuire pendant 20 minutes.
A la fin du temps, prenez la viande d'agneau de l'eau. Placez dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez du beurre avec les mains, puis saupoudrez du sel.
Placez le plat au four chaud à 190 degrés. Laissez cuire pendant 20 minutes.
Séparez la viande des os, puis servez en compagnie d'oignon.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette avec l'aile ou le bras des agneaux.