



## Agneau aux Champignons

Mantarlı Kuzu



1,5 kg agneau sur l'os  
1 Kg champignons  
4 piments vert  
2 oignons  
8 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à café de poivre noir  
1 cuillère à café de thym  
1,5 à thé de sel

- # Coupez la viande d'agneau 8-10 morceaux et mettez dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser un peu la viande. Laissez bouillir puis retirez au moment de la cuisson.
- # Si les champignons sont gros, coupez-les en morceaux. Laissez bouillir avec du citron et un peu d'eau, pendant 10 minutes.
- # Après avoir filtré les champignons, installez les champignons sur un plat.
- # Rajoutez dessus, les piments coupé, les oignons coupé en rond et enfin la viande d'agneau cuit. Rajoutez du sel et du poivre noir.
- # Rajoutez 7-8 cuillères d'eau de viande.
- # Placez au four à 190 degrés. Laissez jusqu'à la grillade.
- # Retirez du four, rajoutez du thym, laissez encore 5 minutes, et versez de l'huile végétale brulante.
- # Servez chaud.

**N-B :** Laissez bouillir les champignons avec du jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas.