



Tandour d'Agneau

Kuzu Tandir



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.