



## AGNEAU EPICE ET SON RIZ PARFUME



### **Pour 6 personnes:**

1,200 kg d'épaule d'agneau dégraissée, désossée et coupée en morceaux de la taille d'une grosse prune  
3 gros oignons ciselés  
3 gousses d'ail hachées assez fin  
2 càc de gingembre frais râpé  
2 càs de curry de Madras  
3 càc de cardamome en poudre  
1 càc de cannelle  
1 càc de 4 épices  
6 tomates coupées en dés, ou plutôt, en ce moment 1 sac de tomates en dés de chez Mr Picard  
3 dl de vin blanc + 3 dl d'eau

### Le riz parfumé:

300 g de riz (n'ayant que de l'arborio, j'ai utilisé ce dernier et ça a très bien fonctionné)  
2 oignons assez gros et émincés finement  
100 g de raisins secs ou d'abricots  
1 càc de gingembre râpé  
1 càc de 4 épices  
1 càc de cardamome  
Un peu d'huile d'olive, une noix de beurre, sel et poivre

### Pour la viande:

Préchauffer le four à 160°.

Mélanger toutes les épices et rouler les morceaux de viande dedans pour qu'ils soient enrobés de tous côtés. Faire revenir ces morceaux dans un peu d'huile chaude dans une cocotte allant sur le feu. Quand ils sont bien revenus, ajouter l'oignon émincé, l'ail et le gingembre. Bien mélanger. Mettre enfin les dés de tomates, l'eau et le vin blanc. Saler, porter à ébullition et couper le feu. Couvrir la cocotte et cuire dans le four préchauffé pendant environ 1 heure.

### Pour le riz:

Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter le riz pour qu'il soit bien enrobé de beurre fondu. Saupoudrer avec le gingembre puis avec les autres épices, saler un peu; Mouiller avec de l'eau (environ 1 fois et demi le volume de riz), ajouter les fruits secs et cuire à feu pas trop vif jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

Servir avec la cocotte sur la table, ou dans des petits plats individuels.