

# Agneau à la catalane, *version Cookéo*



Pour 4 personnes :

4 belles tranches de gigot d'agneau

*(ou 700 g de sauté d'agneau)*

1 oignon émincé + 2 gousses d'ail

100 g d'olives vertes dénoyautées

$\frac{1}{2}$  chorizo

20 cl d'eau

4 tomates

2 CC de graisse de canard *(ou autre matière grasse)*

Sel, poivre et paprika fumé

12 petites pommes de terre

\*\*\*\*\*

- Programmer le Cookéo en mode « Dorer » et faire fondre la graisse de canard dans la cuve. Quand ça commence à grésiller, faire revenir l'oignon ciselé et l'ail haché, jusqu'au début de la coloration.
- Fariner légèrement la viande d'agneau, coupée en morceau et l'ajouter dans la cuve. Laisser dorer, en remuant régulièrement, pendant 12 minutes environ.
- Ajouter ensuite le reste des ingrédients *(tomates lavées, coupées en quartiers et épépinées)*, ainsi que les olives et les pommes de terre épluchées. Saler, poivrer et saupoudrer d'une « pointe » de couteau de paprika fumé.
- Passer en mode « Cuisson sous Pression » ou « Cuisson Rapide » et prolonger la cuisson pendant 25 minutes.

SANS  
CDBZ