

TAJINE d'AGNEAU aux POMMES de TERRE et FAROFA

Préparation 20mn Cuisson : 50mn Facile un peu cher

Pour 4 personnes

600g de gigot d'agneau coupé en morceaux, 4 grosses pommes de terre, 1 oignon, 1 branche de romarin, 2 feuilles de laurier, 1 cuil à café de coriandre ciselée, 3 cuil à soupe d'huile d'olive, Sel, Poivre

Farofa : 220g de chapelure, 1 gousse d'ail, 1 pincée de thym séché, 1 pincée d'origan séché, 1 cuil à café de graines de fenouil, huile d'olive
Sel, Poivre

Technique

1-Peler les pommes de terre et les couper en dés. Verser un filet d'huile d'olive dans le tajine (ou 1 sauteuse ou cocotte). Déposer les pommes de terre avec le romarin. Les faire sauter pendant 15mn jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Saler, poivrer. Réserver dans un saladier.

2- Eplucher et hacher l'oignon. Le faire revenir dans le tajine avec 1 filet d'huile d'olive. Incorporer les morceaux de gigot. Saler, poivrer. Ajouter la coriandre et le laurier. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30mn. Ajouter au besoin un peu de bouillon ou d'eau pour que la viande ne sèche pas trop

3- Incorporer les dés de pommes de terre, mélanger et poursuivre la cuisson 5mn.

4- Préparer la farofa : Dans une poêle mettre un filet d'huile d'olive, verser la chapelure. Ajouter l'ail émincé, le thym, l'origan, les graines de fenouil. Saler, poivrer légèrement.

Faire griller la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit bien colorée.
Saupoudrer sur la viande d'agneau juste avant de servir

Remarque : *la farfola est une préparation brésilienne à base de farine de manioc. Dans cette recette, elle a été remplacée par de la chapelure*

SALADE ENDIVES, ROQUEFORT, POMMES

Préparation : 20mn Pas de cuisson Facile Abordable

Pour 4 personnes

- 4 endives
- 200g de Roquefort
- 2 pommes
- 2 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuil à café d'huile de noix (ou autre)
- Sel Poivre
- Eventuellement un peu de poire et des fruits secs (raisins, abricots, noisettes, pignons de pin)

Technique

1-Oter la feuille extérieure des endives et trancher les endives à la base. Rincer les pommes et les couper en cubes. Couper le Roquefort en cubes

2-Dans un bol mettre du sel, le vinaigre de cidre et l'huile de noix.

3-Dans un saladier mettre les endives, les morceaux de pommes, les cubes de Roquefort, (des cubes de poire et quelques fruits secs). Verser la sauce, bien mélanger et déguster