

Recette: *Agneau aigre-doux parfumé cannelle et gingembre*

Ingrédients :

2kg d'agneau
120g de lard frais et un peu de saindoux
600g de vin rouge
140g de vinaigre
30g de chapelure
60g d'amandes non mondées
350g d'oignons
140g de raisins de Corinthe
2 cuillère à café rase de cannelle
1,5 cuillère à café rase de gingembre
½ cuillère à café rase de poivre 3g de sel

Recette (cuisson 1h20)

Faire sauter la viande en morceaux. Ajouter les raisins et les oignons 'blanchis), faire revenir, déglacer au vinaigre puis ajouter vin, épices, amande broyées et sel. Laisser mijoter (une heure) avec une bonne quantité de graisse blanche.
Enfin ajouter la chapelure délayée dans un peu de bouillon pour épaissir.

Remarques, suggestions

Dans le même style vous pouvez faire l'Egurdouce de porc. C'est aussi facile et ça plait beaucoup. Pour cela il suffit de change la viande en utilisant 2.3kg de porc et de modifier les quantités d'ingrédients : 220g de lard, 150g de vinaigre, 160g d'oignons, 160g de raisins sec, 5g de sel.
Tout le reste est identique seul le temps de cuisson passe de 1h30 à 2h00.