



Blanquette d'agneau au yaourt

Ingrédients : 5 personnes

- ◆ 1 kg d'épaule d'agneau
- ◆ 1 yaourt maigre
- ◆ 1 poivron rouge
- ◆ 1 oignon 1 gousse d'ail
- ◆ Persil frais
- ◆ 1 c.s.d'huile
- ◆ 1 c.s.de crème fraîche
- ◆ 50g de noix hachées
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Couper la viande en dés de 2 cm. Hacher menu l'oignon et la gousse d'ail. Ciseler finement le persil et en garder 1/3 pour garnir le plat.

Chauffer l'huile dans une cocote pour faire dorer la viande.

Passer et réserver le jus. Incorporer le yaourt. Saupoudrer de persil, saler et poivrer. Laisser mijoter durant 1 heure.

Quelques minutes avant la fin de cuisson, couper le poivron en petits dés. Les incorporer à la préparation.

Lier la crème fraîche sur feu doux.

Dresser dans un plat, décorer avec les noix et le reste de persil.

Servir aussitôt avec du riz créole par exemple.