



PASTILLA D'AGNEAU AU BOULGOUR, RAISINS SECS ET MIEL

POUR 6 PERS. • PRÉPARATION : 25 MIN • CUISSON : 1 H
• ASSEZ FACILE • ABORDABLE

• 600 g d'épaule d'agneau désossée • 5 feuilles de brick
• 200 g de boulgour • 2 oignons • 60 g d'amandes émondées
• 1 carotte • 6 abricots secs • 80 g de raisins secs • 1 bouquet
de coriandre • 1 bouquet de persil plat • 1 c. à soupe de cannelle
• 8 cl de miel liquide • 2 c. à soupe d'huile d'olive • 40 cl de bouillon
de volaille • 40 g de beurre • Sel • Poivre

1. Faites cuire le boulgour comme indiqué sur le paquet. Faites revenir les oignons émincés dans 1 cocotte avec l'huile d'olive et l'agneau découpé en petits morceaux pendant 10 min.

2. Ajoutez les amandes préalablement concassées, la carotte coupée en brunoise, la cannelle, le miel, le boulgour, les abricots, les raisins secs et les herbes lavées et ciselées. Assaisonnez et arrosez avec le bouillon de volaille et laissez cuire le tout pendant 30 min. Il faut que le bouillon soit absorbé et la viande tendre.

3. Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre au micro-ondes. Badigeonnez 3 feuilles de brick de beurre fondu et placez-les en quinconce au fond d'un moule à manqué en faisant remonter les feuilles sur les parois. Répartissez ensuite la préparation à l'agneau sur les feuilles de brick et rabattez les bords vers l'intérieur.

4. Recouvrez avec les feuilles restantes badigeonnées de beurre et refermez la pastilla en rabattant les bords vers l'intérieur. Enfouez pour 25 min.

NOTRE CONSEIL : saupoudrez la pastilla avec un peu de sucre glace et de cannelle avant de la servir.



NOTRE BON ACCORD

Brouilly Louis Latour 2024, 14,70 €

Cépage : gamay

Issu d'un des crus du Beaujolais, un vin au nez de fruits rouges, souple et généreux, dont la fraîcheur va accompagner ce plat riche en goût.