

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**PASTILLA D'AGNEAU AU BOULGOUR,
RAISINS SECS ET MIEL**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



PASTILLA D'AGNEAU AU BOULGOUR, RAISINS SECS ET MIEL

🕒 25 min 🕒 1 h 05 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 600 g d'épaule d'agneau désossée
- 1 bouquet de persil plat
- 1 c. à café de cannelle
- 5 feuilles de brick
- 60 g d'amandes émondées
- 250 ml de bouillon de volaille
- 200 g de boulgour
- 1 carotte
- 80 g de beurre
- 6 abricots secs
- 2 oignons
- Sel et poivre du moulin
- 80 g de raisins secs
- 80 g de miel

ÉTAPES

- Faire cuire le boulgour comme indiqué sur le paquet. Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte avec l'huile d'olive et l'agneau découpé en petits morceaux pendant 10 minutes.
- Ajouter 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. Arroser du bouillon de volaille et laisser cuire le tout pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre au micro-onde. Badigeonner 3 feuilles de brick de beurre fondu et les placer en quinconce au fond du moule en faisant remonter les feuilles sur les parois. Répartir ensuite la préparation à l'agneau sur les feuilles de brick et rabattre les bords vers l'intérieur.
- Recouvrir avec les feuilles restantes badigeonnées de beurre et refermer la pastilla en rabattant les bords vers l'intérieur. Enfourner pour 25 minutes de cuisson. Démouler et servir aussitôt avec du persil plat ciselé.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

