

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



**SHAKSHUKA
À L'ÉPAULE D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SHAKSHUKA À L'ÉPAULE D'AGNEAU

🕒 30 min 🔥 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g d'épaule d'agneau
- 2 oignons rouges
- 2 gousses d'ail
- 2 poivrons rouge et jaune
- 5 tomates
- 4 œufs
- 100 g de féta
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 c. à café de paprika
- 1 c à café de graines de cumin
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Faire revenir dans un filet d'huile d'olive les oignons rouges et les gousses d'ail émincés avec les épices pendant 5 minutes. Ajouter l'agneau préalablement coupé en petits cubes, les poivrons coupés en lanières et prolonger la cuisson de 10 minutes.
- Couper les tomates en petits morceaux et ajouter aux restes des ingrédients. Saler, poivrer et verser 1/2 verre d'eau. Mélanger bien et laisser mijoter 20 minutes.
- Ajouter ensuite les 4 œufs. Couvrir et cuire 10 minutes environ.
- Emietter de la féta sur la shakshuka et ajouter de la coriandre fraîche. Servir avec des tranches de pain grillé.

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

