

Azu

Ingrédients pour 6 personnes

900 g épaule d'agneau
6 grosses pommes de terre
2 oignons
5 concombres Malossol (en saumure)
500 g tomates concassées
80 g beurre fondu
2 poivrons jaunes
700-800 ml d'eau ou bouillon de viande
1 bouquet d'aneth
1 bouquet de persil
1 bouquet de coriandre
Cumin, ail, laurier, poivre du moulin, sel

Découper la viande en morceaux de 2x4 cm et 1,5 cm d'épaisseur. La dorer par portion dans le beurre fondu.

Couper l'oignon en 4 et le rôtir également.

Déposer la viande, l'oignon, les tomates et les poivrons en lanières. Mouiller avec l'eau (ou bouillon) et cuire à l'étouffée pendant 40 minutes environ.

Cuire les concombres en quarts de rondelles à l'étouffée avec un peu de bouillon de la viande pendant 10 à 15 minutes.

Couper les pommes de terre en tranches épaisses, les rôtir dans le beurre fondu.

Mélanger la viande, les concombres, les pommes de terre, les poivrons. Assaisonner avec du sel, quelques tours de moulin à poivre, du laurier, l'ail pressé ou coupé et cuire à l'étouffée pendant 30 minutes environ.

Ajouter les herbes à la fin. Servir en plat complet en assiette creuse.