

Agneau a la catalane



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 h

L'agneau marié avec les poivrons, les épices et les anchois.

Ingrédients

- 2 épaules d'agneau
- 3 kg de tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 20 gousses d ail
- 20 filets d'anchois à l'huile
- 20 olives noire
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cc de cumin
- 1 cc de piment d espelette
- 1 cc d'origan

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 120°C (th.4).
- 2 Placez dans un grand plat les épaules d'agneau badigeonnée de l'huile d'olive mélangée aux épices.
- 3 Répartissez autour de la viande les tomates pelées et les poivrons coupés en morceaux.
- 4 Ajoutez un filet d'huile d'olive, les anchois, les olives et l'ail. Salez et poivrez.
- 5 Enfourez pour 5 heures.
- 6 A servir avec du riz.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

