

Épaule d'agneau à la hongroise



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Que serait la cuisine hongroise sans le paprika ? Très savoureuse et bien onctueuse, l'épaule d'agneau à la hongroise est un plaisir gustatif !

Ingrédients

- 1 épaule d'agneau désossée
- 2 cs d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 oignon
- 1 cs de farine
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 brique de crème fraîche
- 1 cs de paprika
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Préparation

- 1 J'ai réalisé cette recette à la cocotte minute. Coupez votre épaule d'agneau en morceaux. Pelez, lavez et émincez l'oignon et l'ail. Faites chauffer le beurre et l'huile dans votre cocotte et faites revenir les morceaux d'agneau. Ajoutez l'oignon et remuez quelques minutes.
- 2 Saupoudrez votre viande de farine et mélangez soigneusement. Ajoutez l'ail, le concentré de tomates, le paprika. Salez et poivrez. Déposez votre bouquet garni dans la cocotte et recouvrez de 0,5 litre d'eau.
- 3 Fermez votre cocotte et laissez cuire 20 minutes à partir de la mise en route de la soupape.
- 4 Au bout de ce temps, ouvrez la cocotte en respectant les consignes. Incorporez la crème fraîche puis laissez cuire 1 minute à découvert. Vous pouvez, alors, disposer votre viande dans un plat.
- 5 Vous pouvez servir votre épaule d'agneau à la hongroise avec du riz créole. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

