Agneau au four avec joghurt

Recette traduite du documents suivant: <pdf>. Il s'agit d'un plat de fête.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 ½ kg d'agneau en portions
- ¼ de tasse de beurre en petit morceaux
- ½ tasse d'eau chaude
- ½ kg de riz pilaf
- 4 tasses d'eau bouillante
- 1 kg de yoghourt grec (asséché)
- 2 œufs battus
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/3 de tasse de beurre clarifié

Préparation

1. Saler et poivrer les morceaux de viande et les placer dans le plat
2. Poser par dessus les morceaux de beurre, verser 1/2 tasse d'eau chaude et enfourner à 180 °C pendant 1 h 45 minutes environ jusqu'à ce que la viande colore et devienne tendre
3. Sortir du four et verser le riz autour de la viande, ajouter l'eau bouillante
4. Poursuivre la cuisson pendant 1h 30 minutes jusqu'à ce que le riz soit tendre
5. Dans un bol, battre le yoghourt, l’œuf et la farine
6. Recouvrir la viande et le riz avec le mélange de yoghourt, verser le beurre clarifié par dessus
7. Continuer la cuisson jusqu'à ce que ce soit bien gratiné

Servir chaud

agneau, gratin, grec, plat principal

From:
https://yacs.breguet-lettres.ch/ - **YACS**

Permanent link:
https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:agneau_au_four_avec_joghurt&rev=1488057779

Last update: **2017/02/25 22:22**