

RECETTES ET VINS DE LA SEMAINE

MERRAIN ROUGE



Souris d'agneau à la tomate et au safran (Iran)



Recette extraite des *Cuistots migrants*, d'Étiennette Savart.
Photos : Guillaume Czerw, Éditions de La Martinière, 29 €

POUR 6 PERSONNES

- 6 souris d'agneau
- 5 oignons blancs
- 1/2 poivron vert
- 1/2 poivron rouge
- 4 gousses d'ail
- 10 g de gingembre frais
- 20 g de beurre doux
- quelques filaments de safran
- 1 bonne cuil. à s. d'huile de tournesol
- 1/2 cuil. à c. de curcuma moulu
- 1 bâton de cannelle
- 1 cuil. à s. de concentré de tomate
- poivre noir

- 1 Émincez les oignons et les poivrons. Hachez l'ail et le gingembre.
- 2 Faites fondre le beurre avec le safran et réservez.
- 3 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse à feu vif et ajoutez la moitié des oignons. Faites-les légèrement caraméliser, puis ajoutez le curcuma, le bâton de cannelle et la viande.
- 4 Faites colorer, puis versez le reste des oignons, le gingembre et l'ail. Baissez le feu, couvrez la sauteuse et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes sans remuer.
- 5 Après 30 minutes, incorporez le concentré de tomate, mélangez bien puis couvrez à nouveau et laissez cuire à feu doux pendant encore 30 à 45 minutes.
- 6 L'agneau doit être fondant. Ajoutez le beurre safrané, mélangez et poivrez.



ET ON BOIT QUOI ?

La cuvée Merrain rouge, Médoc 2016. Ce vin vieilli en fût de chêne pendant six mois exhale des arômes de fruits mûrs, de notes grillées et vanillées. La finale est persistante. 7 €, GMS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération