

Agneau confit aux petits pois et citrons

Pour 4 à 6 personnes:

1kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux - 500g de petits pois frais ou surgelés - 2 oignons - 1 citron jaune - 1 noix de gingembre - 1 gousse d'ail - 3 brins de cerfeuil - 2 citrons confits à l'huile - 1 cube de bouillon de légumes - 4 c à s d'huile d'olive
- 1 c à c de cumin - sel et poivre.

Pelez et hachez les oignons, le gingembre et la gousse d'ail. Faites les blondir 3 min dans une grande cocotte avec 2 c à s d'huile d'olive. Débarrassez et réservez.

Dans la même cocotte faites dorer la viande dans l'huile restante en la retournant sur toutes les faces. Zestez le citron et en extraire le jus. Remettez l'oignon, le gingembre et l'ail dans la cocotte. Diluez le cube de bouillon dans 25 cl d'eau chaude, ajoutez le cumin ; le jus et les zestes du citron, puis versez le tout dans la cocotte. Salez et poivrez. Coupez les citrons confits en petits morceaux et ajoutez-les à la préparation. Laissez cuire l'ensemble à couvert pendant 30 min. Ajoutez alors les petits pois et un peu d'eau si l'ensemble est trop sec, rectifiez l'assaisonnement et continuez la cuisson encore 15 min. Décorez avec quelques brins de cerfeuil et servez. Le bon accord : un côtes de duras (mélange de cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot et malbec) ou un côtes du Roussillon rouge.

