

Agneau au basilic

6 personnes

Ingrédients :

Une épaule d'agneau ou 1 kilo de sauté,
1 oignon,
3 gousses d'ail,
Huile de tournesol,
Sel poivre,
Herbes de Provence, Laurier,
4 tomates,
Quelques branches de basilic frais,
15 cl de vin blanc.



Préparation :

Monder les tomates puis les réduire en purée,
Faire revenir la viande,
Incorporer l'oignon émincé et l'ail écrasé,
Déglacer au vin blanc,
Ajouter les aromates puis la purée de tomate,
Cuire entre 30 et 40 minutes,
Rectifier le goût,
Incorporer le basilic.

Garder un peu de basilic que chacun mettra selon son envie.
Servir avec soit du riz pilaf, un gratin dauphinois, de l'épeautre ou autres...

Emincé de légumes : 1 carotte, 1 courgette, 1 oignon, 1 gousse d'ail,
revenir 60 g de riz par personne dans 1 fois $\frac{1}{2}$ d'eau bouillante salée.
Recouvrir entre 15 et 20 mn.