

Agneau au four avec joghurt

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

Ingédients 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 yogourt 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 yogourt, l'œuf et la farine
6. Recouvrir la viande et le riz avec le mélange de yogourt, verser le beurre clarifié par dessus
7. Continuer la cuisson jusqu'à ce que ce soit bien gratiné

Servir chaud !

Gallerie



[agneau, gratin, grec, plat principal](#)

From:
<https://yacs.alternatique.ch/> - **YACS**

Permanent link:
https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:agneau_au_four_avec_joghurt

Last update: **2017/02/25 22:30**

