

Axoa d'agneau express en verrines

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g d'agneau haché (épaule ou gigot)
- 2 oignons jaunes,
- 1 poivron rouge,
- 3 poivrons orange,
- 2 cuil. à café de piment d'Espelette moulu,
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive,
- 1 bouillon cube biologique de légumes,
- 1 jaune d'œuf,
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc,
- 4 belles pommes de terre de type « Charlotte »,
- Un peu de coriandre ou de persil,
- Sel.



Préparation

1. Peler et hacher les oignons. Laver et épépiner les poivrons puis les couper en petits dés.
2. Faire revenir les oignons et les poivrons dans une sauteuse avec l'huile d'olive pendant 2 minutes. Ajouter la viande hachée et faire revenir pendant 3 minutes.
3. Ajouter le bouillon cube, le piment d'Espelette et 25 cl d'eau. Laisser mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.
4. Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les couper en petits dés d'1 cm et les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Egoutter et réserver au chaud.
5. En fin de cuisson de la viande, mélanger le jaune d'œuf et le vinaigre puis verser le tout dans la sauteuse et mélanger.
6. Répartir la viande entre 4 verrines, couvrir de dés de pommes de terre, décorer d'une pincée de piment et de coriandre ou de persil ciselé.
7. Servir bien chaud.

Remarques :

-Vous pouvez demander à votre boucher de hacher la viande.

-Originaire d'Amérique du Sud et introduit au Pays basque au XVIe ou XVIIe siècle, le piment d'Espelette a commencé à être planté dans la petite ville dont il porte le nom en 1650. Très parfumé et assez doux, il entre dans la composition de nombreuses recettes basques.

-Si vous disposez de plus de temps, laissez mijoter la viande pendant 45 minutes.