

Daube d'agneau et kumquats confits



Daube d'agneau et kumquats confits

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 8 personnes

Ingédients

2 kg d'épaule d'agneau désossée et coupée en gros cubes
2 oignons
125 g de kumquats
75 cl de vin rouge
50 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
50 g de sucre
quelques feuilles de basilic
sel
poivre du moulin

Préparation

La veille, mettez les morceaux de viande dans une jatte avec les oignons pelés et émincés, le basilic ciselé et le vin. Salez, poivrez, couvrez et laissez mariner au frais au moins 12 h.

Le jour même, égouttez la viande en gardant la marinade. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et faites-y revenir l'agneau 10 min sur feu doux. Salez, poivrez, versez la marinade, couvrez et laissez mijoter.

Coupez les kumquats en deux, mettez-les dans une petite casserole avec le sucre et 10 cl d'eau. Faites cuire 15 min à découvert puis incorporez le tout dans la cocotte. Poursuivez la cuisson pendant 2 h 30. Servez très chaud avec de la polenta

Le bon accord vin

un saint-chinian

Notes personnelles