

## Selle d'agneau aux citrons

## Selle d'agneau aux citrons

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 4 personnes

### Ingédients

1 selle d'agneau (1.2 kg) 2 citrons 500 g de fonds d'artichauts surgelés 4 échalotes 2 gousses d'ail 1 tablette de bouillon de volaille 6 brins de coriandre 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 30 g de beurre sel poivre du moulin

### Préparation

Demandez à votre boucher de désosser la selle et de couper la viande en morceaux.

Délayez la tablette de bouillon dans 15 cl d'eau bouillante. Pelez les échalotes et l'ail, hachez-les et faites-les revenir dans l'huile et le beurre dans une cocotte sur feu doux. Mettez les morceaux de viande dans la cocotte, faites-les dorer de tous les côtés.

Brossez les citrons sous l'eau chaude, essuyez-les et coupez-les en tranches. Disposez-les dans la cocotte, ajoutez le sel, le poivre, le bouillon de volaille et les artichauts. Couvrez à demi et laissez mijoter 1h.

Au bout de ce temps, poursuivez la cuisson 15 min à découvert pour faire réduire le jus de cuisson en remuant délicatement. Au dernier moment, ajoutez la coriandre ciselée, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le vinaigre balsamique et servez.

### Le bon accord vin

un côtes-de-provence

Notes personnelles