

PILAF À L'AGNEAU



10 min



4 pers



50 min



Coût moyen



Moyen

Ingrédients

300g de riz Basmati Vivien Paille
750g de viande d'agneau (épaule ou gigot)
1 aubergine
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
2 tomates épinées et mondées
2 échalotes
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel
Poivre



Préparation

Coupez la viande en cube et faites la colorer dans une casserole avec de l'huile. Rajoutez les échalotes émincées et l'ail haché.

Rajoutez 1 litre d'eau et le bouquet garni, et cuisez pendant une quarantaine de minutes à feu doux.

Réservez la viande et cuisez le riz 11 minutes dans le bouillon.

Coupez les aubergines en tranches et faites les dorer à l'huile.

Mélangez la viande au riz et aubergines, c'est prêt !