



Agneau

Petites tourtières d'agneau aux saveurs du sud



1h25 **40 min** **40 min** **5 min** **641**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les aubergines poêlées

2 **Aubergine**
1 **Gousse(s) d'ail**
5 tige(s) **Basilic**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Piment(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour l'agneau sauté

400 g **Epaule(s) d'agneau**
1 **Oignon(s)**
1 c. à café **Curry**
1 c. à café **Cumin (en
poudre)**
0.5 verre(s) **Vin blanc**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les petites tourtières

Étape 1

Préparation des aubergines poêlées

- 1 Laver les aubergines et les tailler en brunoise.
- 2 Faire chauffer une sauteuse avec l'huile. Éplucher et hacher la gousse d'ail et le piment. Les verser dans la sauteuse et faire revenir sur feu vif.
- 3 Ajouter les dés d'aubergines, les faire revenir pendant quelques minutes en remuant.
- 4 Laver et effeuiller le basilic, l'émincer à l'aide d'un couteau éminceur. L'ajouter dans la sauteuse.
- 5 Saler, couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes sur feu moyen.
- 6 Retirer la poêle du feu et réserver les aubergines.

Étape 2

Préparation de l'agneau sauté

- 1 Couper la viande d'agneau en petits dés, réserver. Éplucher et émincer l'oignon.
- 2 Faire chauffer une sauteuse avec l'huile, ajouter l'oignon émincé.

- 3 Faire revenir l'oignon sur feu vif, puis ajouter les dés d'agneau.
- 4 Poêler vivement l'agneau pendant 1 à 2 minutes en remuant, jusqu'à coloration de la viande.
- 5 Ajouter le curry, le cumin, le sel, le poivre, continuer la cuisson pendant 10 minutes. Remuer de temps en temps.
- 6 Déglacer avec le vin blanc, mettre sur feu vif jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.
- 7 Retirer la poêle du feu et réserver les dés d'agneau.

4 Tomate(s)

1 Sel

2 c. à soupe **Origan séché**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 3

Préparation des tourtières

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Huiler le fond de la tourtière (ou des tourtières individuelles).
- 3 Laver et couper les tomates en tranches fines.
- 4 Disposer les tranches de tomate sur le fond de la tourtière (ou des tourtières individuelles). Les faire se chevaucher légèrement, pour former une couche homogène.
- 5 Disposer les dés d'aubergine sur les tranches de tomate, bien les répartir sur toute la surface pour en faire une couche homogène.
- 6 Ajouter les dés d'agneau, faire une couche homogène sur les dés d'aubergine.
- 7 Terminer avec le reste des tranches de tomate, les faire se chevaucher comme sur le fond, afin de former une couche homogène.
- 8 Saupoudrer d'origan, de sel et d'un filet d'huile d'olive.
- 9 Enfourner et faire cuire pendant 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir du four et laisser tiédir.
- 2 Démouler sur un plat de service et déguster aussitôt.