



Agneau Dahine



7h10 **20 min** **40 min** **6h10** **433**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Trempage des haricots

- 1 Mettre les haricots rouges dans un saladier et les faire tremper dans un grand volume d'eau froide pendant 6 heures.
- 2 Les égoutter ensuite à l'aide d'une passoire.

Étape 2

Préparation du dahine

- 1 Eplucher les oignons et les couper en quatre à l'aide d'un couteau éminceur. Les mettre dans le bol d'un robot avec les cubes de bouillon et le vinaigre. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 2 Couper la viande en petits dés et la mettre dans un saladier. Ajouter les oignons mixés et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser mariner 10 minutes à température ambiante.
- 3 Faire chauffer l'huile dans un faitout puis y faire revenir la viande sur feu vif jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- 4 Délayer la pâte de cacahuètes dans un saladier avec l'eau à l'aide d'un fouet, puis verser dans le faitout. Ajouter les haricots rouges puis saler et poivrer.

Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 30

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le dahine

500 g **Poitrine de mouton**
50 g **Haricots rouges**
25 g **Riz long**
25 g **Pâte d'arachide**
25 g **Cacahuète(s)**
2 **Oignon(s)**
2 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
2 **Bouillon cube déshydraté**
2 litre(s) **Eau**
5 cl **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 branche(s) **Persil plat**

5 Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter 30 minutes sur feu doux.

6 Mixer les cacahuètes dans un robot jusqu'à obtention d'une poudre grossière. La verser dans le faitout avec le riz.

7 Couvrir et prolonger la cuisson de 15 minutes.

Étape 3

Dressage

1 Dresser le dahine dans des assiettes creuses et décorer avec un peu de persil plat. Déguster bien chaud.