

L'agneau à la marocaine

1 épaule d'agneau de plus de 1 kg; 50 g de beurre de cuisine; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 citron; 3 cuillerées à soupe d'amandes effilées; ¼ de litre de bouillon de légumes; sel, poivre, thym, laurier.

La viande sera coupée en morceaux pas trop gros par le boucher. Faire chauffer beurre et huile dans une cocotte et y faire dorer à petit feu les morceaux de viande en les retournant souvent à la cuillère de bois. Lorsqu'ils sont colorés, ajouter les amandes effilées, remuer bien, puis verser le bouillon chaud. Saler et poivrer et mettre le citron que vous aurez coupé en petits morceaux avec son zeste. Ajouter une branche de thym, une feuille de laurier et laisser cuire à petit feu 1 h. 15 au moins à couvert. Servir en même temps que le riz au curry.