

les recettes d'Alice

Papillote d'agneau



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

600 gr d'épaule d'agneau
3 oignons blancs
1 poivron rouge
4 gousses d'ail
2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de curry en poudre
1 c à c de paprika
20 cl de crème liquide

MATERIEL NECESSAIRE

2 papillotes en silicone

1 épilateur à peau fine

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher les oignons et les émincer. Eplucher et tailler en lamelles le poivron. Peler l'ail et l'écraser.
- 2- Détailler la viande en petits dés.
- 3- Faire chauffer la crème dans une casserole sans la faire bouillir, assaisonner.
- 4- Faire chauffer l'huile dans une poêle cuire la viande 5 min jusqu'à coloration, assaisonner.
- 5- Répartir la viande dans les papillotes ainsi que les poivrons et les oignons. Arroser de crème et poudrer de curry et de paprika. Fermer et cuire 20 min au four à 210°.

CONSEILS ET ASTUCES

Accompagner ce plat de riz thaï.

Alice Délice

