LACUISINEDEVERO.CH

MARMITE D'AGNEAU

Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 25g Huile d'olive
- 120g Oignons coupés en 4
- 4 branches de persil frais Persil
- 400g Aubergine coupé en morceaux
- 200g Tomates cerise
- 25g Vin blanc
- 150g Fromage blanc (Philadelphia)
- 2 pincées Sel
- 2 pincées Poivre moulu
- 600g épaule d'Agneau en morceaux
- 20g Beurre salé

Préparation:

- Mettre l'huile, l'oignon, le persil et les aubergines dans le bol. Cuire 15 min/100°C/sens inverse /vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Ajouter les tomates et le vin, poursuivre la cuisson 13 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Ajouter les tomates et le vin, poursuivre la cuisson 13 min/100°C/sens inverse/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Incorporer le fromage blanc, saler, poivrer et mixer 12 sec/vitesse 3.

- Faire revenir la viande 6 min dans une poêle avec le beurre.

- Verser la viande dans le bol et mélanger 3 min/100°C/sens inverse/vitesse 1.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com