

Épaule d'agneau aux olives, citron et sauce au yaourt grec



Voici une recette grecque "classique" mais "retouchée"

Ingrédients

pour l'agneau:

- agneau - 1 morceau sans os, d'épaule, nettoyé et coupé en 4 morceaux
- tomates cerises - 250 g, coupées au milieu
- olives - 200 g de Kalamata ou mieux Damaskinoelies noires
- vin blanc - 100 ml blanc sec
- feta - 200 gr
- ail - 8 gousses, coupées en tranchées
- oignon - 2, coupés en rondelles minces
- citron - 2
- origan - 2 c.à s.
- laurier - 3 feuilles
- pomme de terre - 5
- sel
- huile d'olive

Pour la sauce au yaourt:

- Yaourt - 200 gr
- ail - 1 gousse

Préparation

Préchauffer le four à 150 ° C.

Mettez tous les ingrédients dans un pyrex profond, salez poivrez et étalez uniformément. Recouvrez les matériaux avec une feuille sulfurisée, et ensuite couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.

Dans une casserole, faites bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Cuire au four pendant 3-4 heures jusqu'à ce que l'agneau soit bien cuit et doux.

Pour faire la sauce au yaourt, mélangez le yaourt et l'ail que vous avez écrasé auparavant.

Servir l'agneau avec une sauce au yaourt et des pommes de terre bouillies.