

Kleftiko d'Agneau



Le kleftiko est une spécialité Grecque , elle daterait de la période de l'occupation ottomane en Grèce. Son nom vient du grec « Klephtis » (voleur) .

Ce sont des bergers, combattant pour l'indépendance du pays, qui avaient l'habitude de voler un agneau pour pouvoir manger.

L'agneau cuisait dans des fours d'argile enfouis dans la terre. Leur cachette restait secrète parce qu'il était impossible de détecter la fumée. La viande cuisait à l'étouffée.

De l'agneau mariné avec des herbes ,du jus de citron et de l'ail , accompagné de pommes de terre puis cuit au four lentement .

Ce plat parfumé fera merveille à votre table !

Ingrédients :

1,5 kg d'agneau soit du collier ou épaule ou la poitrine et hauts de cotes comme moi

5 échalotes ou petits oignons - pelées et coupées en rondelles

6-8 gousses d'ail moitié pelées et finement râpé et l'autre moitié en chemise

4 Brins d'origan frais ou 1 cuillère à soupe de sec

1 cuillère à soupe de Thym frais haché

2 cuillères à soupe de romarin frais haché

2 feuilles de laurier

1 citron - jus et le zeste finement râpé

1 sachet de Pommes de terre nouvelles coupées en 2 ou 4

250ml eau bouillante

1 belle cuillère à soupe de fond d'agneau ou veau

1 cuillère à soupe de miel

Sel et poivre du moulin au goût

Préparation :

Déposez les morceaux d'agneau et les pommes de terre coupées dans une grande cocotte en fonte allant au four et munie d'un couvercle qui soit bien étanche.

Ajoutez les échalotes en lamelles et les gousses d'ail hachées et en chemise ,toutes les herbes ciselées, le jus de citron ainsi que le zeste et le citron , versez sur le miel et enfin, sel, poivre du Moulin Versez sur le bouillon chaud puis couvrir et cuire pendant 3 à 4 heures à 160°C