

Agneau aux épices

Quantité : pour 6 personnes - Durée totale : 12 heures

Ingrédients

- 1 gigot (ou belle épaule) d'agneau

Marinade

- 6 gousses d'ail
 - 3 cm de gingembre frais
 - 2 oignons
 - 1,25 dl de bouillon de bœuf
 - 5 cuillères à soupe de sauce soja
 - 3 cuillères à soupe de sauce hoisin
 - 2 cuillères à café de purée de piment
 - 1/2 cuillère à café d'épices 5-parfums
 - 2 cuillères à soupe de sucre
 - 3 dl de vin rouge
-

Préparation

La veille

1. Éplucher et hacher l'ail, le gingembre et les oignons.
2. Mettre tous les ingrédients sauf l'agneau dans une casserole et laisser cuire à feu doux pendant 3/4 d'heure.
3. Mettre l'agneau dans une grande cocotte, arroser avec la sauce, porter à ébullition et laisser frémir pendant 1 bonne heure en retournant de temps en temps.
4. Laisser refroidir dans le jus de cuisson et réserver au frais.

Le jour même

1. Préchauffer le four à température moyenne (180°).
 2. Égoutter l'agneau, le placer dans un plat à feu et enfourner pour une heure.
 3. Le sortir, le découper en fines tranches et servir chaud ou froid.
-

Remarques ou suggestions

- Servir accompagné d'une sauce composée de sauce soja et de vinaigre à parts égales.