

## 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.