

Viande de mouton aux amandes et aux oeufs

Recette marocaine

Ingrédients

1kg de viande de mouton
250g d'amandes fraîches
Une cuillère à café de safran
Une cuillère à café de sel
Une demi-cuillère à café de poivre
Une demi-cuillère à café de gingembre
1/2kg d'oignons
Un bouquet de coriandre
Un verre à thé d'huile
5g de beurre salé
6 œufs



Préparation

Dans une marmite, faire cuire sur feu moyen, pendant 5 minutes la viande avec les oignons hachés, l'huile, le beurre salé, le sel, le poivre, le gingembre, et un bouquet de coriandre mélanger.

Couvrir avec de l'eau.

Faire cuire sur feu moyen, mélanger de temps en temps pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau et que la viande soit cuite.

Dans une casserole d'eau bouillante mettre les amandes fraîches pendant 10 minutes puis les éplucher.

Ensuite, dans une poêle faire griller les amandes recouvertes d'huile.

Faire cuire les œufs, les couper en 2 dans le sens de la longueur.

Disposer la viande et la sauce dans un plat et le bouquet de coriandre

Décorer le plat avec les œufs et les amandes.

Merci à Saadia.