

[Imprimer](#)

## Sauté d'agneau à l'ail confit



Quantité	<b>4 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>50 min</b>
Coût de la recette	<b>Abordable</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Sauté d'agneau à l'ail confit

- 800 g de selle d'agneau désossée et ficelée (coupée en morceaux)
- 250 g de collier (d'agneau, également coupé en morceaux)
- 2 têtes d'ail
- 4 oignons
- 1 citron
- 2 oranges
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de vinaigre
- 2 c. à soupe de pastis
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à café de curry
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

### Préparation

pour Sauté d'agneau à l'ail confit

- 1 Coupez les oignons en rondelles, coupez le citron et les oranges en tranches ou en rondelles avec leur peau.
- 2 Dans une cocotte, faites fondre le beurre et faites-y revenir les rondelles d'oignons, le citron et les oranges.
- 3 Séparez les gousses d'ail sans les éplucher et mettez-les dans une petite casserole avec le vinaigre et le miel, couvrez et laissez cuire 5 min à petit feu en mélangeant jusqu'à la caramélation puis ajoutez à la cocotte.
- 4 Faites revenir les morceaux d'agneau dans une poêle à feu vif et dans l'huile, déposez-les dans la cocotte sur les oignons, saupoudrez avec le curry, mouillez avec le vin blanc, couvrez et faites cuire à feu doux 20 min, versez le pastis, vérifiez l'assaisonnement et laissez cuire encore 15 min.