

Recette d'épaule d'agneau à la marocaine, par David Suissa

Ingrédients:

- épaule d'agneau
- ail
- paprika doux
- cumin
- 3 cœurs de laitue
- poudre d'amande
- huile d'olive
- huile de tournesol
- raisins secs
- 1/2 citron
- sel, poivre
- farine
- whisky

Marinade pour la viande:

Mélanger 2 cuillères à café de paprika avec 1 cuillère à café de cumin
Ajouter une pointe de poivre
Lier le tout avec de l'huile de tournesol (pour créer une petite pâte)

Viande:

Enduire généreusement la viande avec la marinade
Dissimuler des petits bouts d'ail dans la viande pour donner du goût
Enfourner la viande dans un plat en rajoutant un peu d'eau pour qu'elle ne sèche pas
Poser quelques feuilles de laurier dans le plat si l'on souhaite

Salade:

Émincer les cœurs de laitue
Y ajouter du sel, de l'huile d'olive et le jus d'un peu moins de la moitié d'un citron

Torréfier la poudre d'amande dans une casserole
Une fois la torréfaction terminée y ajouter du paprika doux

Imbiber les raisins secs d'une pointe de whisky pour donner du goût
Les faire gonfler dans de l'eau chaude

Mélanger la laitue, les amandes et les raisins

Sauce de la viande:

Une fois la cuisson de la viande terminée, déglacer la sauce.
Mettre le plat de la viande (sans la viande) sur le feu
Y ajouter un peu d'eau, puis racler les sucs
Filtrer la sauce à l'aide d'un chinois
Ajouter 1/2 cuillère de farine diluée dans un peu d'eau pour épaissir la sauce.