

MANSAF

Pour 6 personnes :

1.5 kg d'agneau

500 g de riz basmati

1.5 l de yaourt grec de préférence ou de yaourt brassé

250 g d'amande effilées

250 g de pignons

2 cuillères à café de cardamome, huile d'olive ,poivre ,sel

- 1.** Découper la viande d'agneau en morceaux puis les enduire d'huile d'olive, les saler et les poivrer.
- 2.** Dans, une grande marmite, les faire légèrement revenir dans l'huile d'olive, puis lorsque la viande commence à être légèrement dorée, recouvrir le tout d'1 l d'eau.
- 3.** La viande doit être recouverte de l'eau sans pour autant flotter.
- 4.** Rajouter la cardamome en poudre (ou en graine si on ne la trouve pas en poudre).
- 5.** Une fois le tout porté à ébullition, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 1 h.

