



Sauté d'agneau aux senteurs de Noël

30/12/2014 à 12h06

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h10

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 750 g de sauté d'agneau : cubes découpés dans l'épaule
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 dose de safran
- 1 pincée de 4 épices
- 1 pincée de curcuma
- 1 petit bâton de cannelle
- 1 étoile d'anis
- 1 céleri rave
- 2 navets
- 2 poires
- 150 g de dattes
- 1 orange non traitée
- 2 cuillères de persil haché
- 3 dl de jus d'orange
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation :

Épluchez l'ail et l'échalote et faites-les fondre dans une cocotte en fonte dans 2 cuillères d'huile ;

Ajoutez le safran, le curcuma et le mélange 4 épices. Faites cuire quelques instants en remuant puis ajoutez les morceaux de viande. Saisissez-les parfaitement sur toutes leurs faces ;

Pendant ce temps, épluchez les légumes et les poires et taillez-les en petits cubes. Quand la viande est bien saisie, versez-les dans la cocotte. Salez et poivrez. Ajoutez le bâton de cannelle et l'étoile d'anis. Couvrez du jus d'oranges et d'1 dl d'eau ;

À la reprise de l'ébullition, baissez le feu et cuire à feu doux, à couvert pendant 30 mn. Ajoutez les dattes et poursuivez la cuisson, toujours à couvert pendant 30 mn ;

Au moment de servir, saupoudrez de zeste râpé d'orange et de persil haché.