

# Recettes de cuisine créole à la viande

## Collier d'agneau aux carottes et fruit à pain

### Ingrédient pour 2 personnes

- 500 gr de collier d'agneau
- 100 gr de blancs de poireaux
- 200 gr de carotte
- 150 gr de fruit à pain coupé en morceaux
- 4 pieds de cive (40 gr)
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl + 20 cl d'eau
- 30 gr de beurre
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- Cumin
- 2/3 branches de persil (facultatif)

Budget : €€

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn + 20 mn

Emincer la cive et l'ail.

Faire fondre le beurre dans une grande cocotte.

Y faire revenir la cive et l'ail émincés.

Ajouter la viande à plat et faire revenir d'abord une face.

Après quelques minutes, retourner la viande et continuer à faire revenir.

Saler, poivrer, et mettre du cumin.

Eplucher les carottes, les couper en rondelles et les poser sur la viande dans la cocotte.

Ajouter les blancs de poireaux.

Ajouter le fruit à pain coupé en petits morceaux.

Mouiller avec les 20 cl de vin blanc et les 20 cl d'eau.

Couvrir et laisser cuire 30 mn à feu doux.

Au bout de ces 20 mn, enlever le couvercle et compléter d'eau (env. 20 cl) pour recouvrir la viande.

Saler et laisser mijoter 20 mn à découvert.

Servir dans un plat de service.

Parsemer un peu de persil sur le plat (facultatif).

Servir avec du riz, risotto, semoule etc...