

# EPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX EPICES

*Semoule aux dattes*

RECETTE POUR 10 PERSONNES

## ÉLÉMENTS DE BASE

### EPAULE D'AGNEAU

Epaule	3 pièces
Huile d'olive	QS
Oignons	3 pièces
Ail	2 têtes
Cumin en poudre	1 c à soupe
Ras el hanout	1 c à soupe
Paprika	1 c à soupe
Piquillos	15 pièces
Fond d'agneau	3 litres
Sel / Poivre	PM

### GARNITURE

Semoule moyenne	0.250 kg
Huile d'olive	4 c à soupe
Eau	0.420 kg
Carvi	1 c à café
Graines de fenouil	1 c à café
Sel	PM
Dattes	10 pièces

### ÉLÉMENTS DE DÉCORATION

Romarin	10 brins
Piquillos	10 pièces
Coriandre	¼ botte

## PROGRESSION

**1. Mettre à mariner les épaules d'agneau** dans l'huile d'olive avec le cumin, le ras el hanout et le paprika.

**2. Marquer en cuisson les épaules**

Caraméliser chaque épaule à l'huile d'olive dans une grande plaque à rôtir, ajouter les oignons émincés, les têtes d'ail et les piquillos, laisser compoter lentement à four doux à 170 °C pendant 2 bonnes heures. Mouiller au fond d'agneau et arroser fréquemment avec le jus de cuisson.

**3. Cuire la semoule** et la maintenir au chaud au bain marie.

✓ Dénoyauter et faire gonfler les dattes.

**4. Rectifier l'assaisonnement** et l'onctuosité de la sauce, ajouter une julienne de piquillos et la coriandre ciselée.

**5. Dresser le tout harmonieusement.**