



Cuisine tunisienne

Rôti d'agneau

Ingrédients

1 kg de viande d'agneau coupée en grand morceaux

8 pommes de terre

1/10 d'huile d'olive (une petite tasse)

1/2 CC de poivre noir

Sel

Un peu de safran

1/2 CC de cumin

1/4 CC de romarin

1 CS de jus de citron

1 CS de persil haché

Préparation

Assaisonner la viande de poivre noir, de sel, de safran et du jus de citron.

Laissez mariner pendant 15 minutes

Entre-temps épluchez les pommes de terre et coupez-les sur la longueur

Saupoudrez de sel, de poivre noir et de cumin.

Parsemez le plat de romarin, posez-y les morceaux de viande puis les pommes de terre et arrosez avec un verre d'eau.

Laissez cuire pendant une heure (on peut ajouter des tomates coupées en deux.

Garnir de persil haché puis présentez.