

Le Quasi d'Agneau aux Tomates confites

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 quasis d'agneau + quelques parures agneau
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail en chemise
- 200g de pommes de terre nouvelles
- 6 belles tomates de pleine terre (San Marzano ou Roma par exemple...)
- 3cl d'huile d'olive
- Romarin
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Laver les tomates, retirer le pédoncule, les détailler en quartiers et les réserver. Éplucher l'oignon et l'émincer.

Assaisonner les quasis de sel et de poivre puis les rôtir à l'huile d'olive dans une poêle, avec les parures.

Retirer la viande et les parures et les réserver dans une assiette. Déposer dans le même poêle les oignons émincés et les pommes de terre, assaisonner et faire revenir à feu moyen.

Remettre les parures d'agneau au centre de la poêle et y déposer les quasis.

Disposer tout autour les quartiers de tomates.

Assaisonner les tomates et enfourner dans un four préchauffé à 180C° pour 40 minutes environ. Arroser fréquemment la viande en prenant soin de ne pas abîmer les quartiers de tomates.

En fin de cuisson, retirer la viande, les tomates et les pommes de terre, les déposer dans un plat et tenir au chaud dans le four éteint.

Remettre la poêle sur un feu vif et faire caraméliser les parures et déglacer avec un peu d'eau ou de bouillon. Réduire à consistance sirupeuse et redéglicer afin d'obtenir un jus de rôti. Filtrer et réserver.

Trancher les quasis, parsemer les tomates de fleur de sel et servir avec le jus de rôti.

Pour ceux qui n'aiment pas l'agneau on peut réaliser cette recette avec un quasi de veau ou de porc. Il suffira d'adapter le temps de cuisson!