

Terrine d'agneau provençal

6 personnes



900 g d'agneau dans le collier
3 aubergines 6 tomates ½ tête d'ail
15cl d'huile d'olive
4 brindilles de thym
3 oignons
1 feuille de laurier
Sel, poivre
Sel fin
Poivre et coriandre en moulin

Détailler l'agneau en gros cubes

Mettre un peu d'huile d'olive à chauffer dans une poêle, faire revenir l'agneau à feu vif, saler, poivrer
Disposer les morceaux d'agneau dans un tian

Eplucher puis émincer les oignons, écraser les gousses d'ail
Les faire cuire dans de l'huile d'olive. Dès qu'ils sont transparents mélanger les aux cubes d'agneau

Détailler en rondelles les aubergines avec la peau, les tomates et ranger les debout sur l'agneau en les intercalant

Parsemer de thym de laurier et d'huile d'olive

Cuisson four à 200° 1h15 en arrosant souvent

