

EPAULE D'AGNEAU CONFITE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

**1 épaule d'agneau
5 oignons violets
4 gousses d'ail
100 g de sucre
50 g de raisins de Corinthe
2 citrons non traités**

**6 dattes
8 abricots secs
15 olives noires
1 c à s de piment d'Espelette
6 c à s d'huile d'olive**

Mettre une cuillère à café d'huile d'olive au fond de la cocotte. Poser l'épaule dedans avec deux gousses d'ail. Saler et poivrer. Faire cuire 10 minutes au four à 230°, pour commencer, sans couvercle, jusqu'à ce que l'on sente l'odeur. Puis deux heures à 160° en couvrant.

Laver les citrons, les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante. Puis les cuire dans 50 cl d'eau et le sucre. Egoutter et couper en bâtonnets.

Eplucher les oignons violet, les ciseler en rondelles. Les faire suer avec les deux dernières gousses d'ail pressés, dans de l'huile d'olive pendant une heure, pour faire une purée.

Hacher les abricots et les dattes en petits dés. Les mettre dans la sauteuse avec les raisins secs, les olives coupées en rondelles, les peaux de citron confites et le piment d'Espelette. Laisser mijoter 30 minutes à couvert.

Quand l'agneau est tiède, l'effilocher avec les doigts. Le jus peut être congelé.

Mélanger le tout, réchauffer à feu doux ou servir froid.