

BOBOTIE

- 600 g d'épaule d'agneau,
- 3 tranches de pain de mie,
- 80 g de pignons,
- 60 g de raisins secs,
- 2 oignons,
- 1 citron,
- 3 œufs,
- 20 cl de lait,
- 2 cuillères à soupe de curry,
- 2 cuillères à soupe de sucre,

Hacher l'agneau.

Retirer la croûte du pain de mie.

Mixer la mie jusqu'à qu'elle ressemble à une semoule.

Éplucher et émincer les oignons.

Les faire cuire dans une poêle sans les laisser brunir. Réserver.

Faire rissoler la viande sans la dorer.

Mélanger la viande, les oignons, le curry, les pignons, les raisins secs, le jus et le zeste du citron, le sucre, la mie de pain et le sel.

Battre les jaunes d'œuf et le lait.

Ajouter à la préparation tout en mélangeant.

Retirer du feu.

Placer dans un plat à gratin beurré.

Cuire 40 mn à 180° C.