

Riz à l'agneau et tomates ramallet farcies

Le chef étoilé Kike Martí a élaboré un plat d'agneau aromatique qui contient tous les ingrédients importants de la région méditerranéenne. Une excursion dans le monde des saveurs méditerranéennes !

Suivez Kike sur Instagram : @kikemarticerda

Temps de préparation: 60 min. · Niveau de difficulté: difficile

Portions

Ingrédients pour 2 personnes .:

Ingrédients

8 pièce Tomates de ramallet
500 g Gigot d'agneau ou rôti
150 g Rognons
200 g Courge
150 g Pois chiches cuits
6 pièce Artichauts
1 c.à.c Cumin
1 c.à.c Fleur de sel
1 pièce Gousses d'ail
1 pièce Feuilles de sauge selon le goût
200 ml Palo
1 c.à.c Thym
2 pièce Fils de safran
1 c.à.c Paprika Tap de Corti
600 cl Bouillon de viande
440 g Riz rond

Préparation

Placez les gigots d'agneau dans un bol avec quatre tomates coupées, du thym frais, un demi-

verre de Palo et du sel. Remplissez d'eau jusqu'à la moitié de la viande.

Couvrez la viande et mettez-la au four pendant 45 minutes. Ensuite, retirez les tomates et jetez-les, mais laissez l'agneau dans son jus pendant encore 20 minutes.

Rôtir brièvement les rognons avec de l'ail et de la sauge fraîche. Ouvrir les tomates restantes au sommet de la tige, les vider avec une cuillère et les remplir avec les rognons. Faire rôtir au four à 180° C pendant 10 minutes.

Dans une greixonera (pot en argile typique de Majorque) mélangez l'agneau désossé avec les artichauts, le potiron en dés et les pois chiches. Ajoutez les tomates concassées mises de côté.

Assaisonnez avec le cumin, le safran et le paprika Tap de Cortí.

Lavez le riz, ajoutez-le au bouillon chaud et mettez-le au four à 200° C pendant 17 minutes.

Servez les tomates farcies avec les rognons et saupoudrez de thym frais.

Ce plat est tiré du livre de recettes majorquin "Tomátiga de Ramellet - Pagesos i cuiners".