



Il vous faut, pour 4 pers. :

- 600 g d'épaule d'agneau désossée
- 2 citrons confits
- 12 quartiers de tomates confites à l'huile
- 3 petites courgettes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de 4 épices
- 2 branches de thym
- 5 branches de coriandre fraîche
- Sel et poivre

**Pour la pâte :**

- 200 g de farine complète
- 120 g de beurre
- 30 g de parmesan râpé
- 1 pincée de noix de muscade râpée

Essayez cette recette inattendue, délicieuse comme une friandise salée...

## Crumble d'agneau aux tomates confites

Faites dorer dans l'huile, à feu vif, les peaux de citron et la viande coupées en tout petits dés. Ajoutez le thym émietté, la cannelle, le cumin et quelques tours de moulin à poivre. Salez modérément à cause du citron confit, versez 30 cl d'eau et laissez mijoter 1 h 30 à couvert (45 min. en autocuiseur). Ajoutez les courgettes coupées en rondelles épaisses et la coriandre ciselée 20 min. avant la fin de la cuisson.

Préchauffez le four à 210° C (Th. 7).

Préparez la pâte à crumble : malaxer la farine, le beurre, le parmesan et la muscade jusqu'à obtenir une pâte sableuse qui se compacte quand on la presse au creux de la main et se détache quand on la travaille du bout des doigts.

Étalez le mijoté d'agneau aux courgettes dans un plat à gratin, recouvrez des tomates confites puis de pâte à crumble et mettez 30 min. au four.

Vous pouvez également confectionner des crumbles individuels.

Servez le crumble d'agneau accompagné d'une salade verte.



\*1 h 15 si autocuiseur