



## Kirghizistan *Agneau printanier kirghize et riz pilav*

### AGNEAU

Couper finement l'ail et l'oignon.

Couper les abricots secs en petits morceaux.

Laver brièvement le riz à l'eau froide.

Chauffer une poêle avec un peu d'huile de tournesol.

Y saisir la viande d'agneau sur toutes les faces.

Ajouter l'ail et les oignons et faire revenir rapidement.

Saler et poivrer.

Verser 5 dl de petit-lait, couvrir partiellement la poêle et laisser mijoter à feu doux pendant 30 min environ.

Faire fondre le beurre dans une autre poêle.

Faire revenir les noix, les abricots et les raisins secs.

Ajouter le riz et 4 dl d'eau, cuire à feu doux environ 15 min jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée.

Ajouter le riz à l'agneau et verser le reste de petit-lait, bien mélanger et terminer la cuisson encore 5 à 8 min à feu doux.

Corriger l'assaisonnement.

Parsemer de coriandre.

### AYRAN AVEC MENTHE FRAÎCHE

Mettre le yogourt nature, l'eau et la crème aigre dans un saladier, fouetter jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Selon les goûts, assaisonner de sel et de jus de citron.

Ciseler la menthe et mélanger.

Réserver au frais.

Verser l'ayran dans de grands verres et parsemer de menthe fraîche avant de servir.

### INGRÉDIENTS

#### AGNEAU

600 g de viande d'agneau maigre

1 gros oignon

2 gousses d'ail

7 dl de petit-lait

280 g de riz

60 g de raisins secs

80 g de noix grossièrement hachées

80 g d'abricots secs

Sel et poivre

#### AYRAN AVEC MENTHE FRAÎCHE

300 g de yogourt nature

1 dl. d'eau env.

100 g de crème aigre

15 g de menthe fraîche

Une pincée de sel

Le jus d'un petit citron

Recette: Andreas Bart, [www.sv-group.ch](http://www.sv-group.ch)