

Kaliméra / il y a dix huit années

[Sauté d'agneau de Trèbes](#)

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- Agneau : 1 épaule ou 1 petit gigot désossé
- Poivrons : 1 petit rouge, 1 petit vert, 1 petit jaune
- Tomates : 5 grosses (bien mûres)
- Aubergines : 3 moyennes
- Oignons : 3 des Cévennes
- Ail : 3 gousses
- Olives : 100 gr de noires / 100 gr de vertes dénoyautées
- Huile d'olive : 1 verre
- Basilic : 3 branches
- Sel et poivre.

Préparation :

Couper en lanières les poivrons, bien épépinés. Couper en cubes les aubergines, sans les éplucher. Couper et concasser les tomates épépinées et pelées (après les avoir plongées 30 secondes dans l'eau frémissante).

Hacher très fin l'ail et les oignons.

Couper en gros cubes, l'agneau.

Dans une grosse cocotte, faire chauffer la moitié de l'huile et faire revenir la viande. Puis réserver.

Remettre l'autre moitié de l'huile d'olive, pour faire revenir les oignons, l'ail, ensuite les poivrons, les aubergines. Tourner avec une spatule en bois quelques minutes à feu vif. Puis à feu doux, mettre la tomate concassée, la viande réservée, les olives dénoyautées, le sel, le poivre. Couvrir et laisser cuire 30 minutes.

Servir bien chaud, et saupoudrer à la dernière minute de feuilles de basilic ciselées.

Vin conseillé : Un vin des côtes de la Malepère (Aude).