



# TAVÈ KOSI

Qui a dit que l'agneau et le yaourt ne faisait pas bon ménage?

## INGRÉDIENTS

- Pour 4 personnes :
- 700g d'agneau
- 1L de yaourt
- 3-4 œufs
- Farine
- Beurre
- 50g de riz
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Dans une marmite, faire bouillir l'agneau 15-20 min. Réserver le bouillon.
- Mettre l'agneau dans un plat, badigeonner le de beurre. Saler et poivrer des deux côtés, puis mettre au four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger les œufs avec le yaourt. Saler poivrer.
- Dans une petite casserole, faire fondre 30g de beurre et ajouter une cuillère à soupe de farine. Mélanger au fouet jusqu'à ce que la farine roussisse. Tout en continuant à mélanger au fouet, verser petit à petit du bouillon dans la casserole, en laissant le temps au mélange d'épaissir entre chaque ajout.
- Quand l'agneau à roussi, ajouter le mélange yaourt-œuf, et le mélange beurre farine. Verser le riz cru directement dans le mélange. Laisser au four 20min
- **C'est prêt !**

Le petit + de l'équipe : Pour plus de goût, arroser régulièrement l'agneau avec le reste du bouillon pendant la cuisson.

Il est également possible de remplacer l'agneau par n'importe quelle viande ou légumes !