

JARRETS D'AGNEAU BRAISÉS XAWAASH



Les souris d'agneau braisées au xawaash sont un plat emblématique de la cuisine somalienne, où les longues cuissons permettent de transformer des morceaux robustes en mets fondants et profondément aromatiques. Le xawaash, mélange d'épices chaud et équilibré, constitue la signature gustative de nombreux plats traditionnels. Cette version moderne respecte les saveurs ancestrales tout en simplifiant la technique, faisant de ce plat un classique familial réconfortant.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
- **Temps de cuisson:** 140 mins
- **Portions:** 8

Ingredients

- 2 souris d'agneau (environ 1,1 kg au total)
- 2 cuillères à café de sel fin
- Poivre noir fraîchement moulu
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de xawaash (voir astuces)
- 10 gousses d'ail entières, pelées
- 1 gros oignon blanc, pelé et coupé en dés
- ½ cup de feuilles de coriandre fraîche, grossièrement hachées
- Eau (environ 9 cups, ou suffisamment pour couvrir la viande)

Préparation

Etape 1

Assaisonner les souris d'agneau avec une demi-cuillère à café de sel et quelques tours de moulin à poivre. Réserver à température ambiante pendant la préparation du reste des ingrédients.

Etape 2

Dans une grande marmite, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Saisir légèrement les souris d'agneau sur toutes les faces pendant 30 à 60 secondes par côté, sans chercher à trop les colorer. Ajouter ensuite le xawaash, l'ail, l'oignon, la coriandre et le reste du sel. Couvrir d'eau jusqu'à ce que la viande soit complètement immergée.

Etape 3

Porter à ébullition à feu vif, puis réduire à feu moyen. Couvrir et laisser mijoter pendant environ 3 heures. Vérifier régulièrement le niveau de liquide pendant les deux premières heures et ajouter de l'eau si nécessaire afin que la viande reste immergée. En fin de cuisson, la viande doit être extrêmement tendre et se détacher facilement à la fourchette.

Etape 4

Retirer délicatement les souris d'agneau et les déposer sur un plat. Si le bouillon est encore abondant, augmenter le feu et laisser réduire à découvert pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et brillante. Napper les souris d'agneau avec cette sauce.

Etape 5

Servir chaud, idéalement accompagné de riz blanc nature. Les souris d'agneau se conservent jusqu'à 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.