

# Estofado de Cordero y Kumquats confitados



## Ingrédients pour 8 personnes:

2 kg d'épaule d'Agneau désossée et coupée en gros cubes.  
125 gr de Kumquats.  
2 Oignons.  
75 cl de Vin rouge.  
50 gr de Beurre.  
2 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).  
50 gr de Sucre.  
quelques feuilles de Basilic.  
Sel et Poivre du moulin.

## Préparation:

- La veille, mettre les morceaux de viande dans une jatte avec les oignons pelés et émincés, le basilic ciselé et le vin.
- Saler, poivrer, couvrir et laissez mariner au frais au moins 12 h.
- Le jour même, égoutter la viande en gardant la marinade.
- Faire chauffer le beurre et l'huile dans une cocotte et y faire revenir l'agneau 10 min sur feu doux.
- Saler, poivrer, verser la marinade, couvrir et laisser mijoter.
- Couper les kumquats en deux, les mettre dans une petite casserole avec le sucre et 10 cl d'eau.
- Faire cuire 15 min à découvert puis incorporer le tout dans la cocotte.
- Poursuivre la cuisson pendant 2 h 30.
- Servir très chaud.

## Conseils:

Accompagner cette recette de polenta ou de tagliatelles fraîches.  
Servir avec un vin rouge corsé.