



# AGNEAU TANDOORI, CONNU TRADITIONNELLEMENT SOUS LE NOM DE TANDIR KEBAB

NIVEAU DE DIFFICULTÉ: FACILE

## INGRÉDIENTS

- 3 kg de gigot d'agneau (sans os, surgelé)
- 400 g de longe d'agneau (surgelée)
- ½ cuillerée à soupe de sel
- ½ cuillerée à soupe de poivre noir
- 1 cuillerée à soupe de cumin
- 1 cuillerée à soupe de thym séché

## PRÉPARATION

1. Mettez le gigot d'agneau et la longe d'agneau surgelés directement dans la marmite et saupoudrez-les de sel, poivre noir, cumin et thym séché. Mettez le couvercle sur la marmite et posez-la sur la cuisinière à feu le plus doux possible.
2. Laissez cuire pendant 2,5 heures sans retirer le couvercle. Une fois la marmite hermétiquement fermée, le dispositif de blocage de la vapeur de la marmite iCook va cuire la viande efficacement sans présence d'air pour qu'elle devienne tendre.
3. Retirez l'agneau tandoori du feu ; il est prêt à servir !