



Giouvetsi

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 kg d'agneau (ou de boeuf ou de veau)
½ kg de Kritharaki
5 ou 6 tomates mûres
1 oignon moyen (émincé)
1 tête d'ail (haché finement)
200 g de fromage dur (râpé)
1 tasse d'huile d'olives
sel, poivre

Préparation

Lavez la viande, coupez-la en cubes et placez ceux-ci dans une cocotte ou un plat à gratin. Pelez les tomates et coupez-les en petits morceaux; ajoutez l'oignon, l'ail, l'huile, le sel, le poivre et un verre d'eau et faites cuire dans le four préchauffé à 180 - 200 degrés pendant environ 2 heures, jusqu'à ce que la viande soit bien dorée. Retournez-la, puis ajoutez 3 verres d'eau chaude. Dès que l'eau bout, versez-y les pâtes et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elles aient absorbé toute l'eau. Sortez votre plat du four, saupoudrez-le de fromage et servez-le.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)
- Pâtes [Kritharaki](#)

Bon appétit – Kali orexi!