**Steak d'agneau à la cuisson lente avec sauce miel-thym**

**fond de veau
vin rouge
thym
origan
purée de tomates
poivre et sel
miel
rumsteck d'agneau
graisse d'oie
romarin
persil séché
poudre d'oignon
poudre d'ail**

Portez le fond de veau à ébullition avec un verre de vin rouge, le thym et l'origan séchés. Laissez-le bouillir. Mélangez quelques cuillères à soupe de purée de tomates dans la sauce et assaisonnez avec du poivre et du sel.

Mélangez quelques bonnes gouttes de miel liquide dans la sauce. Cependant, maintenez l'équilibre des saveurs et n'en abusez pas. Nous ne voulons pas d'une sauce trop sucrée.

Placez les steaks de rumsteck d'agneau dans la mijoteuse et remplissez-les de graisse d'oie jusqu'à ce qu'ils soient submergés. Placez des brins de thym et de romarin frais dans le bol. Assaisonnez encore avec du poivre moulu, du persil séché, de la poudre d'oignon et de la poudre d'ail.

Laissez la préparation cuire lentement pendant 4 heures sur le réglage le plus élevé.

Retirez la viande de la cuve et faites frire les steaks dans une poêle chaude avec quelques cuillerées de graisse d'oie. Laissez-les reposer pendant un moment, couverts. Coupez la viande en tranches d'un centimètre d'épaisseur, juste avant de servir.

Cette combinaison peut être accompagnée de légumes et d'une préparation de pommes de terre de votre choix. Ici, nous avons opté pour des tranches de pommes de terre cuites au four avec du cumin et des tomates au pesto et au parmesan.