

Mourad Haddouche

Chef exécutif de Loiseau des Vignes à Beaune

Le gigot d'agneau pour un dîner en amoureux !

## INGREDIENTS

- 🍷 Une épaule d'agneau de lait bio de 1,2 kg
- 🍷 Fleur de sel
- 🍷 Piment d'Espelette
- 🍷 Huile d'olive
- 🍷 Pour la mirepoix : 1 carotte, 1 oignon, thym, laurier, 5 gousses d'ail nouveau
- 🍷 40cl bouillon d'agneau ou bouillon de légumes

## DEROULE DE LA RECETTE

Frotter l'épaule d'agneau de lait de fleur de sel et de piment d'Espelette sur toutes les faces.

Mettre l'huile d'olive dans une cocotte en fonte à chauffer et y faire dorer l'épaule sur toutes les faces jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Ajouter une mirepoix de carotte, oignon, branche de thym, 1 feuille de laurier et 5 gousses d'ail nouveau.

Ajouter le bouillon corsé d'agneau (ou un bouillon de légumes fait avec les épluchures de la mirepoix : faire chauffer 40 cl d'eau et un verre de vin blanc et y plonger les épluchures. Infuser pendant 20min à chaud puis débarrasser les épluchures et récupérer le bouillon).

Faire confire à couvert durant plusieurs heures (8 heures) à basse température (au four à 140°) jusqu'à ce que la viande devienne très fondante et s'effiloche tendrement de l'os.

Au moment de servir, transvaser le tout dans un plat de service et faire réchauffer doucement à la porte du four en y rajoutant un tour de poivre du moulin, une pincée de piment d'Espelette et un filet d'huile d'olive vierge.

### **Pour accompagner :**

Je suggère une cocotte de légumes qui viennent de chez votre maraicher (carottes, radis, petits pois, oignons grelots, artichauts petits, navets, courgettes).

Laver tous vos légumes à l'eau et les éplucher.

Les couper en deux dans le sens de la longueur et les déposer dans une casserole avec une noix de beurre, un filet d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Ajouter de l'eau à mi-hauteur.

Porter à ébullition et mettre le couvercle en faisant mijoter durant 2 minutes pour garder le croquant des légumes.

Ajouter à la fin de la cuisson quelques herbes et servir avec l'épaule d'agneau de lait confite.

## **OU BIEN**

Je suggère un écrasé de pomme de terre.

Eplucher 3 pommes de terre, les couper en 4 et les cuire dans l'eau avec une pincée de sel durant 10 minutes.

Égoutter, puis à l'aide d'une fourchette, écraser et ajouter une noix de beurre frais et une botte de ciboulette ciselée. Servir avec quelques feuilles de laitue croquante.