

Pressé d'agneau aux échalotes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 2 h

Marinade : 24 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

1,2 kg d'épaule d'agneau désossée

1 oignon

1 carotte

8 grosses échalotes

1 c à s de fond de veau déshydraté

1 c à s de sucre

50 g de beurre

4 c à s de ciboulette ciselée

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Pour la marinade :

2 carottes en rondelles

1 oignon piqué de 3 clous de girofle

2 gousses d'ail

5 cl de vinaigre de cidre

75 cl de Pinot gris d'Alsace

1 c à s de baies de genièvre écrasées

1 bouquet garni

1 c à c de poivre en grains

Sel

La veille tailler la viande en cubes de 3 cm et les mettre dans un saladier avec tous les ingrédients de la marinade. Mettre au frais 24 h.

Le lendemain égoutter les morceaux de viande et les éponger. faire colore la viande à la cocotte avec l'huile. Remplacer les morceaux de viande par l'oignon et la carotte émincés et les faire dorer. Puis remettre la viande. Mouiller avec la marinade et ses aromates et assaisonner. Couvrir et cuire 2 h à feu doux.

Peler les échalotes et les couper en 2 dans la longueur. Les mettre dans une casserole sur une seule couche avec le sucre, le beurre, du sel et de l'eau à hauteur.

Faire bouillir jusqu'à ce que les échalotes commencent à caraméliser. Réserver et réchauffé quand ce sera nécessaire.

Effiloche la viande et la réserver au chaud. Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire de moitié sur feu vif. Ajouter le fond de veau dilué dans 10 cl d'eau et porter à ébullition jusqu'à ce que le jus soit sirupeux. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Déposer les échalotes dans le fond de cercles posés sur les assiettes de service, recouvrir de viande et tasser un peu. Retirer les cercles, entourer de sauce et décorer de ciboulette ciselée.

Vin conseillé : un Pinot gris d'Alsace

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>