

Daube d'agneau au vin blanc

Préparation 30 mn

Marinade 12 h

Cuisson 2 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 épaule d'agneau désossée et dégraissée

1 bouteille de vin blanc sec

200 g de poitrine demi-sel

30 oignons grelots

1 branche de céleri

2 carottes

4 échalotes

4 oignons

5 gousses d'ail

2 tiges de persil

2 pincées de noix de muscade

2 feuilles de laurier

6 baies de genièvre

3 c à s d'huile d'olive

50 g de parmesan en morceau

Éventuellement prévoir du potiron pour l'accompagnement.

Mettre la viande découpée en cubes de 60 g environ dans une terrine. Ajouter les échalotes et les oignons hachés, les carottes et les gousses d'ail coupées en rondelles; les oignons grelots, le persil, le céleri, du sel et du poivre, la muscade, les baies de genièvre légèrement écrasées et le vin. Laisser mariner 12 h.

Couper la poitrine demi-sel en lardons. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte en fonte et faire blondir la poitrine. La retirer et réserver.

Faire dorer les morceaux d'agneau marinés que vous aurez égouttés pendant 10 à 15 mn en les retournant souvent. Ajouter la marinade, les lardons et dès l'ébullition laisser frémir 1 h 45. La viande doit être fondante. Pour servir parsemer de copeaux de parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>