

Agneau de lait sur lit de pommes de terre



Préparation

Préparer du bouillon d'agneau de lait: Commencer par préparer le bouillon (ou acheter du bouillon d'agneau ou de veau tout prêt). Râper finement la pomme de terre et la réserver. Nettoyer, peler et couper en dés le reste des légumes. Les légumes peuvent aussi être utilisés avec leur peau. Faire revenir à feu vif les os hachés menu dans un peu d'huile végétale et du beurre. Ajouter les légumes, sauf les pommes de terre et les tomates, et continuer à faire revenir.

Laisser mijoter le bouillon 90 minutes: Éliminer la graisse et ajouter 1 cs de beurre frais ainsi que les tomates. Déglacer au vin blanc, puis mouiller à hauteur avec du fond de veau ou du bouillon. Ajouter les fines herbes, les épices, la gousse d'ail et la pomme de terre râpée. Saler légèrement et laisser mijoter doucement env. 90 minutes. Passer au tamis et ajouter un peu de beurre. Réserver.

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 gigots d'agneau de lait, de 1,5 kg chacun
- 50 ml d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail
- 1 cs de persil plat haché
- 1 cc de feuilles de thym et 1 cc de romarin, hachés
- Quelques brins de romarin
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 12 pommes de terre fermes à la cuisson
- 4 oignons
- 1 tête d'ail nouveau
- Poivre blanc
- Bouillon d'agneau de lait
- 300 g d'os d'agneau de lait, à faire hacher menu par le boucher
- 1 litre de bouillon ou de fond de veau
- 250 ml de vin blanc fruité, p. ex. Bianco Di Custoza
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 100 g de céleri-rave
- 1 branche de céleri
- 2 tomates
- 1 petite pomme de terre
- 1 feuille de laurier
- 10 grains de poivre noir
- 3 brins de thym et 3 brins de romarin
- ou acheter du bouillon d'agneau ou de veau tout prêt

Faire mariner l'agneau: Préchauffer le four à 140° C (chaleur supérieure/inférieure). Mélanger l'huile d'olive avec les herbes hachées et l'ail, badigeonner l'agneau sur tous les côtés, puis laisser reposer 30 minutes.

Cuire l'agneau au four: Peler les pommes de terre et les oignons, puis couper le tout en tranches épaisses. Répartir dans une cocotte, saler et poivrer. Couper la tête d'ail non pelée en rondelles et répartir celles-ci sur les légumes. Assaisonner l'agneau de lait avec du sel et du poivre noir du moulin et le déposer par-dessus. Ajouter 1 litre d'eau et enfourner pour 2 ½ heures. Arroser de temps à autre avec le liquide de cuisson. À la fin, couper les oignons nouveaux en rondelles et les répartir dans le plat.

Dresser: Détacher la viande de l'os et la couper en morceaux. Rectifier l'assaisonnement des pommes de terre et répartir celles-ci sur les assiettes. Déposer la viande par-dessus et mouiller de bouillon réchauffé. Ce plat se marie bien avec les jeunes pousses d'épinard par exemple.