

# Déclinaison d'agneau de lait en trois cuissons

Pour 8 personnes

## Ingrédients :

1 agneau de lait sans la culotte  
1 kg de pommes de terre à purée  
0,2 l de lait  
2 carottes  
0,1 kg de beurre frais  
2 oignons  
4 pièces de panais  
1/2 poireau  
Sel fin, poivre du moulin  
1 cuillère à café de concentré de tomates  
0,2 l de bouillon de volaille  
1 botte de persil plat  
feuilles de choux de Bruxelles  
1 cuillère à café de poivre noir en grains  
Cumin en grains  
1 tasse à café de chapelure  
0,1 kg de beurre frais  
Thym frais, 6 gousses d'ail  
Sel fin, poivre du moulin

## Préparation :

Désosser l'agneau de lait en commençant par les épaules, dégager le collier, puis le carré et la selle. Dégraisser les épaules et réserver ; séparer le carré en deux et manchonner les côtes ; séparer la selle également en deux, désosser et dégraisser partiellement les panoufles. Concasser tous les os récupérés, les faire bien colorés dans une grande cocotte, ajouter un oignon et une carotte taillés en biseau, une branche de thym et 3 gousses d'ail. Déglacer une première fois avec de l'eau froide, laisser pincer les sucs et recouvrir d'eau une nouvelle fois. Laisser cuire ce jus à feu modéré pendant 1h30 en écumant régulièrement.

Faire dorer le collier dans une petite sauteuse, ajouter ½ carotte et ½ oignon taillé en dés et laisser colorer ; ajouter le concentré de tomate, torréfier puis mouiller avec le jus préalablement réalisé. Couvrir et cuire au four à 150°C pendant 1 heure. Dans une autre cocotte, faire dorer les deux épaules, ajouter l'autre moitié de la carotte et de l'oignon en biseau ainsi que l'ail ; dégraisser et mouiller avec un peu de jus, couvrir et cuire au four comme pour le collier. Réaliser une purée fine assez consistante et réserver. Confectionner un beurre de persil au mixer et tartiner les panoufles d'agneau avec ce beurre persillé, déposer le filet au centre et enrouler dans cette panoufle afin d'obtenir un joli boudin ; ficeler sans trop serrer la viande.

Eplucher et rectifier la forme des panais, fendre en deux ; blanchir 5 min dans de l'eau bouillante, refroidir et égoutter. Colorer dans une sauteuse au beurre et mouiller avec le consommé de volaille ; cuire à couvert jusqu'à absorption totale du liquide, réserver.

# Déclinaison d'agneau de lait en trois cuissons

## Pour 8 personnes

Débarrasser le collier de sa sauteuse et laisser refroidir à température ambiante ; faire réduire la sauce jusqu'à la consistance d'une glace et passer à l'étamine ; désosser le collier et ajouter la viande à la sauce avec quelques grains de cumin. Dans des cercles beurrés, monter des petits hachis parmentier avec la purée et la compotée de collier, saupoudrer de chapelure et faire gratiner. Marquer en cuisson dans un sautoir les deux selles ainsi que les deux carrés ; cuire au four à 180°C jusqu'à la cuisson rosée, laisser reposer sur une assiette retournée.

Dans une assiette, disposer un cercle de hachis, ajouter à l'aide d'une cuillère un morceau d'épaule confite, un panais puis une tranche de selle et deux cotes. Parsemer de quelques feuilles de chou de Bruxelles blanchies et napper de jus provenant des épaules confites.