

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Épaule

Agneau confit au Malbec et à la sauge



Recette de Christophe SAINTAGNE
Papillon (75-Paris)



TEMPS

Préparation : 10 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 20 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau entière
- 4 carottes
- 2 branches de céleri
- 4 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 25 cl de Malbec
- 8 grains poivre
- 12 feuilles sauge
- Sel
- 1 orange
- Piment d'Espelette



PRÉPARATION

1. Éplucher et laver les carottes et les branches de céleri. Couper les carottes en deux dans la longueur.
2. Pelez les oignons et coupez-les en quatre quartiers chacun. Éplucher l'ail et couper le en copeaux.
3. A l'aide d'un couteau d'office, faites des petites entailles dans l'épaule pour y glisser les pétales d'ail et la moitié des feuilles de sauge roulées.
4. Préchauffez le four à 220°C.
5. Salez l'épaule au sel fin puis disposez là sur les légumes, dans un plat sabot. Enfouissez pour 20 min.
6. Baissez le four à 120°C, déglacer le plat au vin puis poursuivez la cuisson pendant 2h00.
7. Au terme de la cuisson, vérifier que le jus est bien nappant, puis râper le zeste de l'orange sur la viande et ajouter le jus de l'orange dans le jus de viande.
8. Ajoutez les feuilles de sauge fraîche et poudrer de piment d'Espelette.

Crédit photo Sophie François-Mulhens