

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Épaule

## Croustillant d'agneau au chèvre et au miel façon pastilla



Recette de Emmanuel ARDILLON Au  
Saveur Gourmand (87-Le Dorat)



### TEMPS

Préparation : 20 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 2h00



### PARTS

Recette pour 4 personnes



### INGRÉDIENTS

- 4 souris d'épaule d'agneau
- 200g de miel
- 150g de bûche de chèvre (frais ou affiné selon les goûts)
- coriandre
- 1/2 litre de vin blanc
- 1 litre de jus de veau
- huile d'olive
- thym
- 8 feuilles de pâte phyllo
- sel
- poivre du moulin



### PRÉPARATION

1. Faire revenir les souris d'agneau à l'huile d'olive avec le thym, puis faire caraméliser en ajoutant le miel.
2. Ajoutez ensuite le vin blanc, faire réduire et mettre le jus de veau, laissez cuire environ 1 h 30 (jusqu'à ce que la viande se détache de l'os). La viande sera ainsi confite.
3. Une fois refroidie (encore tiède), la détacher complètement de l'os et la hacher grossièrement au couteau avec la coriandre puis assaisonner.
4. Faire le montage du croustillant (façon pastilla) à l'aide d'un cercle en le recouvrant avec 2 feuilles de pâte phyllo croisées, mettre le haché d'agneau en fond puis des cubes de chèvre et ajoutez un filet de miel.  
Repliez les bords de la pâte phyllo pour refermer le tout et le coller avec un pinceau et de l'eau.
5. Cuire au four à 180°C environ 20 min (il faut que la pâte phyllo soit colorée).

Crédit photo Erico D'ARIO