

GIGOT ou EPAULE D' AGNEAU FARCIE

Pour 6/8 personnes

1 gigot ou 1 épaule d'agneau d'environ 2 kg avec l'os ou environ 1.5 kg désossé (faites la désossé par votre bouché ou vous-même si vous savez le faire)

Pour la farce :

500 g de champignons de Paris

3 échalotes finement émincés

30g de beurre

300g d'escalope de veau

200g de poitrine de porc fumée désossés

150g de mie de pain

1/2 litre de lait

Persil, thym

6 gousses d'ail

Sel, poivre, muscade

Pour la CUISSON

Les pieds des champignons

2 oignons coupés grossièrement

1 petit verre de vin rouge

2 carottes et 1 poireau, épluchés et coupés grossièrement

LA DUXELLES DE CHAMPIGNONS

Nettoyer les champignons et couper les pieds (conserver les pieds pour la suite), les émincer petit

Émincer les échalotes et faire fondre le beurre dans une poêle profonde

Blanchir les échalotes dans le beurre, puis ajouter les champignons et monter le feu.

Mélanger jusqu'à ce que les champignons rejettent toute leur eau

Couvrir alors avec un disque de papier cuisson et laisser mijoter à feu très doux pendant une bonne demi-heure

Au terme de la cuisson, découvrir et monter le feu pour bien la sécher en remuant constamment

Pendant la cuisson de la duxelles, préparer le reste de LA FARCE :

Faire tremper la mie de pain dans du lait

Hacher les viandes

Hacher l'ail et les herbes

Presser la mie de pain entre les mains pour éliminer le lait

Regrouper les ingrédients dans un saladier et mélanger intimement

Rajouter la duxelles tiédie et assaisonner (sel, poivre, muscade)

FARCIR L'EPAULE ou LE GIGOT

Désosser en incisant le long des os bien suivre l'os pour ne pas abimer l'épaule ou gigot

Farcir au centre de l'épaule à la place des os

Refermer du mieux possible. Si vous avez une grosse aiguille, solide, faites un peu de couture pour fermer votre épaule et emprisonner la farce, sinon, faite de votre mieux pour ficeler votre épaule ou gigot et que la farce ne s'échappe pas



CUISON

Faire chauffer une cocotte à feu vif

Faites bien dorer l'épaule sur toutes les faces puis réserver



Mettre les oignons, les carottes, le poireau et les pieds de champignon

Faire fondre doucement quelques puis poser l'épaule dessus



Préchauffer le four à 120°

Fermer la cocotte et placer dans le four

Laisser cuire 4 heures

15 minutes avant de servir : sortir la cocotte du four, sortir l'épaule ou le gigot et la poser sur un plat. Couvrir de papier aluminium et réserver dans le four éteint

LA SAUCE

Porter le contenu de la cocotte à ébullition sur feu moyen, s'il y a trop de jus, sortez en un peu et laissez les légumes et un fond de jus

Laisser réduire jusqu'à coloration brune de votre fond de sauce (ce n'est pas grave si les légumes accroche un peu, ça ne doit pas bruler, c'est tous)

Déglicer avec le petit verre de vin rouge, décoller les sucs à la spatule et reverser le reste de jus qui a été mis de côté juste avant

Laisser mijoter une bonne 10 ène de minutes à feu vif avant de passer au chinois sans écraser les légumes

Remettre la sauce sur le feu dans une casserole et laissez épaissir

SERVIR

Sortir l'épaule ou gigot du four et disposer sur le plat de service

Servir en tranches accompagnées de pommes de terre rissolées ou vapeur ou un autre accompagnement de votre choix et servir le jus réduit à côté



LA TABLE DES PLAISIRS