



### Rillettes d'agneau aux cèpes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 2h30

Recette pour 6 personnes

#### Ingrédients

- 500 g d'épaule désossée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 60 g de beurre
- 25 cl de vin blanc
- 15 g de cèpes séchés
- 1 bouquet de romarin
- 1 c. à café de poivre 5 baies concassées
- Sel

1. Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire chauffer le beurre dans une cocotte, ajouter l'agneau coupé préalablement en cubes, l'oignon et l'ail et laisser dorer quelques minutes. Verser le vin, remuer, ajouter les cèpes séchés, le romarin, le sel et le poivre concassé.
2. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant 2h30 environ ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre et s'effiloche. Remuer de temps à autre et ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin.

3. Retirer le romarin et effiloche finement la viande en mélangeant avec deux cuillères. Verser dans des bocaux et mettre au réfrigérateur le temps que les rillettes se solidifient.

**Astuce :** Gagnez du temps en utilisant un autocuiseur, le temps de cuisson sera réduit de moitié.