



Epaule d'agneau confite moutarde-basilic et boulangère de pommes de terre aux olives

La recette d'Emmanuel Monsallier, Chef de l'Atelier Maître Albert

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour l'épaule

- 1 épaule d'agneau de 1,6 kg environ
- 150 g d'oignons rouges
- 60 g de carottes fanes
- 8 g d'ail en gousse
- 3 cl d'huile d'olive
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre du moulin
- 30 cl de bouillon de volaille

Pour le moutarde-basilic

- 15 g de feuilles de basilic
- 8 cl d'huile d'olive
- 5 g d'ail dégermé
- 35 g de moutarde
- 8 g de citron confit (écorce)
- Cumin
- Sel fin, poivre du moulin

Pour la boulangère de pommes de terre

- 1 kg de pomme de terre Charlotte
- 250 g de poireaux
- 200 g d'oignons
- 5 g d'ail
- 25 g d'olives vertes
- 3 cl d'huile d'olive
- 1/4 litre de bouillon de volaille
- Sel fin

Boulangère de pommes de terre

1. Éplucher et laver les poireaux, l'oignon et l'ail. Ciseler les poireaux et l'oignon et hacher l'ail dégermé.
2. Faire étuver le tout avec l'huile d'olive. Hacher les olives vertes et ajouter en fin de cuisson de l'étuvée de poireaux, oignons et ail haché. Assaisonner légèrement compte-tenu du sel des olives, réserver.
3. Éplucher et laver les pommes de terre, tailler en rondelles pas trop épaisses.
4. Dans un plat à gratin superposer des couches d'étuvée et des couches de pommes de terre, assaisonner régulièrement les couches de pomme de terre au sel fin, ajouter le bouillon de volaille à hauteur et cuire au four à 170° environ 1 h 30.

Le moutarde-basilic

1. Mélanger au mixeur le basilic, la moutarde, huile d'olive, l'ail, le cumin, l'écorce du citron confit, le sel et le poivre.
2. Réserver.

Epaule d'agneau confite

1. Éplucher et laver les oignons rouges et couper en quartier. Éplucher et laver les carottes et couper en moitié. Garder les gousses d'ail en chemise.
2. Dégraisser légèrement l'épaule d'agneau, assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, arroser d'huile d'olive et rôtir au four 35 min à 170°.
3. Au pinceau, badigeonner l'épaule de « moutarde-basilic » régulièrement pendant le temps de cuisson restant.
4. À 40 minutes de la fin de cuisson, ajouter les légumes et le bouillon de volaille. En fin de cuisson, récupérer le jus de cuisson et lier légèrement avec de la « moutarde-basilic ».