

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



15 MIN



3 H DE CUISSON  
10 MIN DE GLAÇAGE



4 P.



PINOT BLANC  
VIEILLES VIGNES

## Bon appétit !



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# ÉPAULE OU SOURIS D'AGNEAU À LA CUILLÈRE

## Ingrédients

- 1 épaule d'agneau de 1,2 kg ou 4 souris d'agneau
- 2 carottes
- 1 échalote
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 CS de concentré de tomate
- 50 cl de vin blanc
- Bouillon de volaille
- Huile
- Sel, poivre

- Assaisonner l'épaule sur toutes les faces. Mettre de l'huile dans une cocotte, la faire chauffer, mettre l'épaule dans la cocotte côté peau. Bien la faire dorer sur toutes les faces.
- A l'issue, la réserver
- Tailler les carottes épluchées en gros morceaux ainsi que l'échalote, l'oignon et les gousses d'ail écrasées. Mettre les légumes dans la cocotte et faire suer l'ensemble puis déglacer au vin blanc. Remettre l'épaule dans la cocotte, ajouter le bouquet garni, ajouter le bouillon à hauteur et porter à ébullition.
- Remettre le couvercle sur la cocotte et enfourner à 160° pendant 3 heures.
- A l'issue, retirer l'os. Mettre l'épaule désossée dans une poêle. Faire réduire le jus de cuisson et verser sur l'épaule. Glacer l'épaule au four en l'arrosant en permanence du jus réduit pour bien glacer l'épaule