

Agneau au Comté et noix

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gigot d'agneau d'1,2 kg taillé en 4 portions
- 4 bâtonnets de Comté de 25 g chacun
- 8 cerneaux de noix réduits en morceaux
- 20 cl de jus de veau
- 60 g de beurre
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

- > Inciser légèrement chaque portion de gigot. Y insérer un bâtonnet de Comté et quelques petits morceaux de noix, bien refermer et rouler individuellement avec du film alimentaire de manière totalement hermétique. Plonger les boudins ainsi formés dans une casserole d'eau frémissante. Couvrir, éteindre le feu et laisser cuire pendant 1 heure.
- > Faire suer l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive. Porter à ébullition le jus de veau, incorporer 10 g de beurre, l'échalote et le persil plat, puis bien mélanger et réserver.
- > A la fin de la cuisson de l'agneau, faire dorer les portions à la poêle dans 50 g de beurre et servir chaud en nappant avec le jus de veau. Accompagner d'une onctueuse purée de panais.

Conseil

Accord avec un vin du Jura :

Cet agneau s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rouge, cépage Trouseau.

Accord avec un vin d'une autre région :

Un Pauillac (Bordelais).

Bon appétit !