



Épaule d'agneau confite aux agrumes et romarin

Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	60 g	Huile d'olive	10 cl
Eau	4 L	Ail	2 gousses
Epaule d'agneau	2,5 kg	Romarin	PM
Jus d'orange	20 cl	Thym	PM
Oignon en mirepoix	100 g	Zeste de citron	PM
Carotte en mirepoix	100 g	Poivre timut	PM
Beurre	100 g	Zeste d'orange	PM

Déroulé de la recette

- Colorer à l'huile et au beurre les épaules d'agneau, ajouter l'ail, le thym, l'oignon et la carotte en mirepoix, laisser colorer quelques minutes.
- Déglacer avec le jus d'orange et réduire à glace. Mouiller avec le **Fonds Brun Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi base de cuisson, ajouter les zestes d'agrumes, le romarin et cuire 2 heures à couvert dans un four à 150°C.
- Décanter et effilocheur la viande, rectifier l'assaisonnement avec un peu de poivre timut et quelques zestes d'agrumes finement râpés.
- Former des rouleaux en prenant soin de bien serrer à l'aide d'un film alimentaire et refroidir.
- Filtrer le jus de cuisson et le réduire jusqu'à obtenir la consistance et le goût désirés.
- Trancher à froid les rouleaux d'agneau, les remonter délicatement en température dans un four.
- Dresser sur les assiettes de service et saucer généreusement.
- Ce plat pourra être accompagné de quelques légumes de saison et d'une purée de pommes de terre.