

Épaule d'Agneau rôtie au Miel de Bergamote et Gnocchis poêlés au Safran

Pour 4 personnes

- 1 épaule d'Agneau bien blanche avec os
 - 4 Oignons
 - 4 CS de Miel
 - 1 CC de Safran en pistils
- 1 CS de Sarriette sèche (ou Thym sec)
- 300gr de Gnocchis frais
- 1 CS de Thé Earl Grey



Rasteau *L'Andéol*

Des arômes murs, presque confits, un fruit rôti aux notes épicées... l'Andéol s'accorde sur une cuisine savoureuse et méditerranéenne! L'Agneau fondant, enrichi de Miel, de Sarriette et la fraîcheur calcaire du Rasteau et de la bergamote s'équilibrent en bouche. Le précieux Safran donne à l'accord son caractère Solaire!



1/ Faire bouillir ½ litre d'eau, couper le feu et y infuser le Safran pendant 2 heures à couvert. Après infusion, récupérer les pistils de Safran avec une passette et réserver.

2/ Cuire alors les Gnocchis dans l'eau safranée et rafraîchir rapidement sous l'eau froide. Huiler avec un filet d'Huile d'Olive et réserver. Faire réduire l'eau de cuisson de moitié.

3/ Émincer les Oignons.

4/ Colorer l'épaule d'Agneau dans une cocotte en fonte. La débarrasser, puis dans la même cocotte, rissoler les Oignons émincés avec les sucs de coloration de l'épaule. Ajouter le Miel, faire mousser et laisser blondir pour ajouter le Safran récupéré et le Thé Earl Grey.

5/ Lorsque l'épaule sera tempérée, la frotter avec la Sarriette, la saler et la déposer dans le Miel. Laquer à l'aide d'une cuillère. Rajouter l'eau de cuisson des Gnocchis réduite, mettre le couvercle et enfourner dans un four préchauffé, pendant 4 heures à 140°C.

6/ Au moment, poêler les Gnocchis pour les rendre croustillants et servir l'épaule.

Température de service : 16°C

FAMILLE PERRIN

