

PERRIN Réserve

rouge

CÔTES DU RHÔNE

Un vin riche en arômes et profond!

Le fondant d'une épaule d'Agneau marquée de saveurs Méditerranéennes, conforte le caractère souple et intense du Vin.

La Figue, suave et confite avec la Viande, appuie généreusement l'accord...

Épaule d'Agneau confite aux Figues et Herbes de nos Garrigues

Pour 4/5 personnes

- 1 épaule d'Agneau d'environ 2Kg
- 6 beaux Oignons
- 2 bulbes de Fenouil
- 800gr Pomme de Terre Roseval (rouge)
- 1 tête d'Ail
- 3 cuillères à soupe de Thym sec
- 350gr Figues sèches moelleuses
- 10cl d'Huile d'Olive
- 100gr Beurre
- 1 verre de Vin blanc



1. En premier, préparer les légumes :
Eplucher les Oignons, puis les émincer.
Tailler les Fenouils en quelques quartiers (6 ou 8 par bulbe).
Eplucher les Pomme de Terre.
Tailler les Figues en deux.
Défaire la tête d'Ail en gousses sans les éplucher.
2. Préchauffer votre four à 110°C
3. Dans une grande poêle ou directement dans le plat à rôtir qui résiste à la flamme, saler puis colorer l'épaule d'Agneau à l'Huile d'Olive. Oter cette dernière lorsqu'elle sera bien dorée puis y faire revenir les Oignons en rajoutant le restant d'Huile d'Olive, avec légère coloration.
Ajouter le Beurre, faire mousser.
Ajouter les Gousses d'Ail, le Thym et les Figues.
Assaisonner de Sel et faire revenir 2'/3'.
Déglacer d'un verre de Vin blanc. Puis verser la préparation dans le plat à rôtir.
Étaler en fond puis disposer les quartiers de Fenouil et les Pomme de Terre épluchées.
Placer l'épaule au milieu. Remplir d'Eau fraîche à mi-hauteur, couvrir de papier pâtisserie puis envelopper bien hermétiquement de papier aluminium.
4. Enfourner alors pendant 8h à 110°C.
5. C'est prêt à servir...

Nous recommandons une température de service pour PERRIN Réserve rouge à 16°C