

Epaule d'agneau à l'oseille



Elaborée



Préparation : 40 mn



Pour 4 personnes



Cuisson : 40 mn

Ingédients

1 épaule d'agneau désossé et ficelée
2 bottes d'oseille
2 verres de vin blanc sec
20 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
Sel
Poivre

- 1 Huilez l'épaule d'agneau, salez et poivrez
- 2 Faites la dorer dans une cocotte huilée pendant un bon quart d'heure en la retournant sur les côtés
- 3 Retirez la viande. Après avoir ôté le gras de la cocotte, remettez-la sur le feu et versez le vin blanc
- 4 Laissez bouillir le vin blanc pour en ôter l'acidité et faites-le réduire à feu doux
- 5 Remettez l'agneau dans la cocotte et laissez-le cuire 10 à 15 minutes
- 6 Pendant ce temps, débarrassez l'oseille de ses tiges et lavez-la
- 7 Retirez l'agneau de la cocotte et faites y fondre l'oseille. Ajoutez-y la crème fraîche. Laissez réduire quelques minutes. Salez, poivrez
- 8 Remettez l'épaule dans la cocotte. Nappez-la avec la sauce, servez aussitôt

Tout est bon chez Gaston !



La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37

Astuce : Servez avec des pommes sautées