

Selle d'agneau en cocotte, marrons et cèpes

Bonjour à toutes et tous

Pour les fêtes, ma famille / belle-famille est assez classique dans leurs goûts : pas un menu de fêtes sans une belle pièce de viande ou de poisson. Cette pièce apporte beaucoup de convivialité au repas car nous partageons tous le même plat et la rareté des jours festifs. Lorsque j'ai proposé de changer des classiques volailles, le « conseil des gourmands familiaux » a proposé diverses idées (« *Plateau d'huitres?* », «*Ah, non, de la viande. Un filet de boeuf?* »)

Les femmes ayant toujours raison côté cuisine, on a décidé belle maman et moi que de [L'agneau](#) serait très bien. Cette viande est très tendre, très savoureuse et sa rareté à notre table en fait une pièce festive. Pour la recette, elle s'est imposée d'elle même : le boucher m'a conseillé de la mijoter en cocotte, belle maman m'a dit qu'elle s'accompagnerait bien de marrons et champignons et les magazines de cuisine m'ont mis sur la piste d'une sauce aux notes de miel et de pain d'épices.

Mijotage pendant tout l'après midi, dégustation le soir, et à vrai dire un grand succès. La viande était extrêmement fondante, la garniture excellente et adaptée.. J'ai gardé la recette de cette selle agneau cocotte dans mes fiches depuis l'année dernière... il me semble tout à fait appropriée de vous la proposer aujourd'hui. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

*SELLE D'AGNEAU EN COCOTTE
MARRONS ET CÈPES*



Recette : Selle d'agneau en cocotte, marrons et cèpes

Saison de la recette : Novembre à Février

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 3 heures

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 selle d'agneau de 1kg (*)
- 500 g de marrons épluchés (en bocal, ou épluchés/précuits maison)
- 50 g de cèpes séchées
- 2 échalotes
- 200 ml de vin blanc
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 cuillère à soupe de miel (idéal : acacia)
- 1 cuillère à café de grains de coriandre
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épice
- 2 clous de girofle (piqué dans un oignon)
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Réalisation

Étape 1 : Cuisson de la selle d'agneau

- Épluchez puis émincez les échalotes.
- Dans votre cocotte, faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive, puis faites y colorer la selle d'agneau sur toutes les faces. Retirez la viande et réservez-la sur une assiette.
- Ajoutez les échalotes dans la cocotte, puis faites les revenir jusqu'à ce

qu'elles soient translucides.

- Ajoutez alors le vin blanc, un verre d'eau, les épices, bouquet garni et portez à ébullition 2 minutes. Grattez les sucs au fond de la cocotte à l'aide d'une cuillère en bois.
- Baissez le feu, ajoutez le miel dans la sauce puis remettez la viande. Couvrez puis laissez ensuite mijoter [au moins une heure, idéal 2 heures] à feu doux.

Étape 2 : Ajout de la garniture

- Entre 1 heure et 1 heure et demi avant de servir, Faites bouillir un peu d'eau puis réhydratez les cèpes. Laissez « mariner » environ 10 minutes.
- A l'issue de ce temps, ajoutez les cèpes (avec leur jus !) et les marrons autour de votre selle d'agneau. Couvrez de nouveau, et laissez mijoter une demi-heure minimum.

Étape 3 : Finaliser la sauce avant de servir

Environ 1/2 heure avant de servir, découvrez votre cocotte et vérifiez l'état de votre « sauce ». Si celle-ci est liquide :

- Remplissez environ la moitié d'un bol avec votre jus
- Ajoutez deux cuillères à café de maïzena et mélangez bien
- Incorporez cette sauce à votre cocotte.
- Finalisez la cuisson en restant découvert.

Salez et poivrez avant de servir

Astuces :

- Pour régaler les gourmands, n'hésitez pas à accompagner d'un peu de pommes de terre sautées ou de purée maison.
- *A l'avance* : le plat est réalisable 24H à l'avance jusqu'à l'étape 2. Réchauffez uniquement à feu doux afin de préserver le moelleux de la viande.

