

Epaule d'agneau de 7 heures, purée de petits pois, sauce au saint-Maure de Touraine



Epaule d'agneau de 7 heures, purée de petits pois, ragoût de légumes printaniers, sauce au saint Maure de Touraine une recette proposée par Mathieu Melin, restaurant le Turon à Tours (37).



Epaule d'agneau de 7 heures, purée de petit pois, ragoût de légumes printanier, sauce au saint Maure de Touraine ©SandrineKauffer

Épaule d'agneau

1 épaule d'agneau

Marinade

4 zestes de citron

1 branche de thym

1 gousse d'ail

huile d'olive pour la cuisson

Garniture Aromatique

2 carottes

1 oignon

1 branche de céleri

75cl de vin de chinon



Mathieu Melin est le chef du restaurant Le Turon à Tours ©SandrineKauffer

Assaisonner l'épaule avec la marinade et réfrigéré pendant 4 heures, la nettoyer de celle ci, sécher, et colorer dans une poêle, ajouter la garniture aromatique, déglacer avec le vin de chinon et mouiller a hauteur avec de l'eau, porter a frémissement couvrir avec un papier cuisson et cuire au four pendant 7 heures à 110C.

Débarrasser la viande de son jus de cuisson, passer se dernier au chinois étamine et le faire réduire jusqu'à la consistance d'un sirop.

Purée de petit pois

500 grs de petit pois

100 ml de fond de volaille

Cuire les petit pois a l'anglaise jusqu'à ce qu'il soit bien tendre les égoutter puis passer au Thermomix avec le fond de volaille, débarrasser.

Sauce au Saint Maure

100 gr de Saint Maure de Touraine

200 ml de Crème

Faire bouillir la crème, la passer au Thermomix avec le Saint Maure jusqu'à l'obtention d'un liquide homogène.

Légumes printaniers

4 pommes de terre vitelotte

4 mini carottes

4 oignon sgrelot

4 cuillères à soupe de petits pois

1 louche de fond de volaille

50 gr de beurre

Cuire les légumes séparément à l'anglaise, les égoutter et les passer dans l'émulsion de fond de volaille et beurre, vérifier l'assaisonnement.

Dressage

Faire réchauffer l'épaule d'agneau, et la couper en morceaux de 2 cm de large, placer une cuillère de purée de petits pois au centre de l'assiette, 2 morceaux d'épaule par dessus avec une cuillère de jus de cuisson réduit, disposer harmonieusement 1 légume de chaque au tour de l'épaule, arroser d'une cuillère de sauce au Saint Maure.

Bon Appétit.

RELIRE

Mathieu Melin souffle sa première bougie au Turon à Tours