

Agneau terre mer et son risotto au vin rouge



Pour 4 personnes

Pour la viande

- 1 petit gigot d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 3 cuillères à café de câpres
- 7 petites feuilles de sauge séchée
- 1 filet d'anchois à l'huile

Pour le risotto

- 200 g de champignons de Paris frais
- 1 échalote
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cl de vin rouge
- 150 g de riz carnaroli
- 1 litre de bouillon de bœuf ou de volaille maison
- 40 g de beurre + 15 g

La veille, commencer à préparer la viande.

Dans un bol, mettre les câpres, l'ail écrasé, le filet d'anchois et la sauge émietée. Ecraser le tout à la fourchette jusqu'à la formation d'une pâte.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire de profondes incisions dans la viande, les élargir en glissant un doigt dedans (j'ai eu beau chercher une formulation explicative plus élégante, je n'ai pas trouvé, désolée) et remplir de garniture aromatique.

Lorsqu'il n'y a plus de garniture, déposer la viande dans une cocotte à couvercle qui va au four. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive sur la viande et masser le gigot pour qu'il y ait de l'huile partout.

Enfourner pour 15 minutes sans couvercle.

Au bout d'un quart d'heure, sortir la cocotte. La viande a commencé à prendre une teinte un peu dorée. Ajouter environ 250 cl d'eau bouillante dans la casserole, couvrir, baisser la température du four à 150°C et laisser cuire doucement deux heures et demie au moins, voire trois. Eteindre le four et laisser refroidir dedans jusqu'au lendemain.

Le jour même, deux heures avant l'heure du déjeuner, allumer le four à 150°C pour la seconde partie de la cuisson.

Environ une demi-heure avant l'heure de déjeuner, éplucher les champignons et les couper en lamelles épaisses.

Les rincer brièvement, puis les faire cuire dans un peu de beurre à la poêle. Mettre de côté.

Dans une autre poêle, faire fondre les 15 g de beurre et faire revenir l'échalote coupée en petits morceaux. Lorsqu'elle commence à fondre, ajouter le riz cru et mélanger jusqu'à ce que les grains soient translucides.

Verser le vin et porter à ébullition, ajouter le sucre. Laisser bouillonner jusqu'à ce que le liquide soit évaporé, puis baisser la chaleur et verser une grosse louche de bouillon chaud. Lorsque le bouillon est évaporé, ajouter une seconde louche, et ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit moelleux.

Lorsque le riz est cuit, ajouter les champignons, le beurre et mélanger. Couvrir et garder au chaud.

Sortir la viande du four 10 minutes avant la fin de la cuisson du riz. La déposer sur une planche et laisser reposer 5 minutes, puis la découper en tranches.

Disposer dans les assiettes et arroser avec un peu de jus de cuisson s'il en reste. Ajouter du risotto et servir de suite.