

Agneau à la vigneronne

Ingrédients pour 4 ou 8 personnes :

- une épaule (pour 4) ou un gigot (pour 6 à 8) désossé, découpé en cubes
- 200g de lard de poitrine fumée
- 25g de beurre + une noix
- 4 carottes coupées en dés
- 1 c.à.s. de farine
- 2 verres de bon vin rouge (Fitou ou Cahors ou Pastougrin)
- 12 à 20 petits oignons
- 200g de champignons de Paris
- persil
- sel, poivre, bouquet garni

Plonger le lard découpé en dés dans une casserole remplie d'eau froide ; porter à ébullition et égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une marmite ; y ajouter les lardons, les cubes de viande et les carottes. Saupoudrer de farine et laisser le tout se colorer. Ajouter le vin, le sel, le poivre et le bouquet ; mélanger jusqu'à ébullition. Couvrir et laisser cuire doucement 45min à 1h, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Faire rissoler les petits oignons à la poêle avec la noix de beurre. Les rajouter à mi-cuisson. Terminer la cuisson.

Faire sauter les champignons à part pour ne les ajouter qu'au moment de servir. Mettre le persil.

Accord met et vin :

En général il se dit qu'il faut accompagner une viande en sauce avec le même vin que celui qui a servi à faire la sauce ; je suis d'accord mais à condition que l'on ait choisi un bon vin.

Sinon je conseille un Hermitage rouge ou un Lalande de Pomerol ou un Saint Julien ou un Côtes-de-bourg.

