

DAUBE D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX CAROTTES

Recette offerte par Marie-Paule Pépin – 10 personnes

Ingrédients :

1,500 kg d'agneau coupé en morceaux
1 kg de carottes coupées en rondelles
2 poireaux en tronçons
2 branches de céleri
150 à 200 g d'olives niçoises
200 g de lardons de poitrine fraîche ou 1/2 sel
4 C à S de fond de veau
2 oranges non traitées
1 bouquet de basilic ciselé

Marinade :

4 oignons piqués de 4 clous de girofle et coupés en 4.
4 gousses d'ail
10 cl d'armagnac ou de cognac
1 l de vin blanc sec
2 bouquets garnis



Mettre la viande dans la marinade 1 nuit si possible, au réfrigérateur.

Égoutter la viande, la faire colorer sur toutes les faces dans un peu d'huile.

Verser la marinade avec tous ses ingrédients sur la viande.

Porter à ébullition 2 min.

Ajouter les carottes, les tronçons de poireaux, les branches de céleri, l'orange, zeste et jus, et le fond de veau.

Fermer la cocotte minute et cuire après arrivée en pression et feu baissé, 30 à 45 min.

Ouvrir la cocotte, ajouter les olives et la moitié du basilic.

Mélanger délicatement et goûter l'assaisonnement, rectifier si nécessaire.

Servir avec le reste de basilic en décoration.