

# EPAULE D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS

PRISCA MORJON



**Préparation**

20 min

**Cuisson**

60 min

**Personnes**

4-6

## Ingrédients

1 épaule d'agneau désossée et bardée de 1kg  
1 bouquet garni  
2 branches de romarin  
5 cl d'huile d'olive  
2 cuillères à café de 4 épices  
3 piments végétariens  
1 piment fort  
2 feuilles de bois d'inde  
1 citron  
1 oignon  
2 échalotes  
4 gousses d'ail  
25g de poitrine de porc boucané  
100g de champignons frais de Paris  
30cl de vin rouge de table  
20cl de jus d'agneau  
1 cuillère à café sel  
1/2 cuillère à café de poivre

## Préparation

Assaisonner l'épaule avec le sel, le poivre, le mélange 4 épices, les feuilles de romarin et de thym.  
Arroser de la moitié du vin rouge et laisser reposer 1 nuit à couvert au réfrigérateur en retournant la viande.  
Ciseler l'oignon, l'échalote.  
Hacher le piment végétarien et le bouquet garni.  
Écraser l'ail.  
Faire dorer l'épaule sur chaque face dans l'huile chaude.  
Disposer dans un plat allant au four avec un peu de marinade sur du papier sulfurisé.  
Enfourner 1h à 160°C.  
Dans la même poêle faire revenir le lard boucané à feu vif. Ajouter les aromates, les champignons coupés en deux dans la longueur.  
Arroser de jus de citron.  
Faire dorer 5 minutes en mélangeant sans cesse.  
Déglacer au vin rouge. Ajouter jus de cuisson de l'agneau prélevé dans le four et compléter avec 20cl d'eau.  
Ajouter le piment fort entier. Rectifier l'assaisonnement.  
Laisser mijoter une dizaine de minutes.  
Servir l'agneau accompagné de la sauce aux champignons et vin rouge.

Environ **8,00€**   
PAR PERSONNE