

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**RILLETES D'AGNEAU
AUX CÈPES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



RILLETES D'AGNEAU AUX CÈPES

🕒 15 min 🔥 150 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau désossée
- 60 g de beurre
- 1 c. à café de poivre
- 1 oignon
- 25 cl de vin blanc
- 5 baies concassées
- 1 gousse d'ail
- 15 g de cèpes séchés
- Sel
- 1 bouquet de romarin

ÉTAPES

- Eplucher et émincer l'oignon et la gousse d'ail. Faire chauffer le beurre dans une cocotte, ajouter l'agneau coupé préalablement en cubes, l'oignon et l'ail et laisser dorer quelques minutes.
- Verser le vin, remuer, ajouter les cèpes séchés, le romarin, le sel et le poivre concassé. Laisser cuire à feu très doux et à couvert pendant 2h30 environ ou jusqu'à ce que la viande soit très tendre et s'effiloche.
- Remuer de temps à autre et ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si besoin. Retirer le romarin et effiloche finement la viande en mélangeant avec deux cuillères.
- Verser dans des bocaux et mettre au réfrigérateur le temps que les rillettes se solidifient.

ASTUCE DU CHEF : gagnez du temps en utilisant un autocuiseur, le temps de cuisson sera réduit de moitié.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

