



Jarrets d'agneau au citron

de Bernard Zingré, auberge Le creux du vent, Val-David¹

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 2 h environ
4 portions

Ingrédients :

- 4 jarrets d'agneau
- Sel et poivre, au goût
- 400 g (2 tasses) de mirepoix (poireaux, carottes, oignons et céleri, à parts égales, coupés en dés)
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 citron
- 1 limette
- 1 bouquet garni (thym, romarin, clou de girofle, poivre concassé)
- 180 ml (3/4 tasse) de vin blanc sec
- 2 litres (8 tasses) de fond brun, maison ou du commerce

Préparation :

Dans une casserole, saisir les jarrets à feu vif. Saler et poivrer. Colorer la mirepoix et l'ail à la poêle ou au four.

Quand les jarrets sont bien saisis, les mettre debout, l'os vers le haut. Ajouter la mirepoix, le citron et la limette coupés en quatre et écrasés à la main, et le bouquet garni. Déglacer avec le vin blanc pour détacher les sucs. Mouiller avec le fond brun, de sorte que les os soient presque recouverts de liquide.

Finir la cuisson au four à 160 °C (325 °F), à couvert, pendant environ 75 minutes. Quand les jarrets sont tendres, les retirer de la casserole et les garder au chaud. Passer le fond brun au chinois et le laisser réduire au moins de moitié. Rectifier l'assaisonnement. Napper onctueusement les jarrets avec le fond brun réduit.

Présentation

En accompagnement, le chef recommande de petits légumes et un risotto, un risotto d'orge, de la polenta ou des pâtes aux œufs.

¹. Zingré, Bernard. 2013. « Jarrets d'agneau au citron ». *Vivre à la campagne : votre guide rural*, Hiver 2013-2014, p. 80-81.