



Jarrets d'agneau braisés

*L'assistant-cuisinier, Journal de Montréal*¹

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 2 h 20 min
4 portions

Ingrédients :

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 4 jarrets d'agneau (1,4 kg)
- Sel et poivre au goût
- 4 gousses d'ail écrasées
- 4 branches de thym frais
- 1/3 tasse (85 ml) de vin blanc
- 2 tasses (500 ml de bouillon de poulet)
- 4 pommes de terre (800 g), pelées et coupées en morceaux
- 1/4 tasse (65 ml) de jus de citron

Préparation :

Chauffer l'huile dans une grande cocotte à feu vif. Ajouter les jarrets et les faire brunir en les tournant bien de chaque côté, environ 10 min. À mi-chemin du brunissement, assaisonner de sel et de poivre puis ajouter l'ail et le thym.

Lorsque la viande est bien colorée, déglacer avec le vin. Ajouter le bouillon puis porter à ébullition. Réduire le feu et couvrir. Cuire en laissant mijoter doucement jusqu'à ce que tendre, environ une heure et demie ou un peu plus.

Ajouter les pommes de terre puis couvrir à nouveau. Augmenter la chaleur (le mélange doit bouillir) et continuer à cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 30-40 min additionnelles. Si le résultat est trop liquide, augmenter le feu à intensité élevée et enlever le couvercle pour évaporer un peu de liquide.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, vérifier l'assaisonnement. Ajouter le jus de citron, garnir de quelques feuilles de thym et servir.

¹. *Jarrets d'agneau braisés*. Dans *L'assistant-cuisinier du Journal de Montréal*. [En ligne]. <http://www.journaldemontreal.com/lassistantcuisinier> (Page consultée le 1^{er} janvier 2014).