

Agneau à la vigneronne

Ingrédients pour 4 ou 8 personnes :

- une épaule (pour 4) ou un gigot (pour 6 à 8) désossé, découpé en cubes
- 200g de lard de poitrine fumée
- 25g de beurre + une noix
- 4 carottes coupées en dés
- 1 c.à.s. de farine
- 2 verres de bon vin rouge (Fitou ou Cahors ou Pastougrin)
- c.à.s. d'eau de vie ou Armagnac
- 12 à 20 petits oignons
- 200g de champignons de Paris
- persil
- sel, poivre, bouquet garni

Plonger le lard découpé en dés dans une casserole remplie d'eau froide ; porter à ébullition et égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une marmite ; y ajouter les lardons, les cubes de viande et les carottes. Flamber le tout avec l'Armagnac. Saupoudrer de farine et laisser le tout se colorer.

Ajouter le vin, le sel, le poivre et le bouquet ; mélanger jusqu'à ébullition. Couvrir et laisser cuire doucement 45min à 1h, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Faire rissoler les petits oignons à la poêle avec la noix de beurre. Les rajouter à mi-cuisson. Terminer la cuisson.

Faire sauter les champignons à part pour ne les ajouter qu'au moment de servir. Mettre le persil.

Accord met et vin :

En général il se dit qu'il faut accompagner une viande en sauce avec le même vin que celui qui a servi à faire la sauce ; je suis d'accord mais à condition que l'on ait choisi un bon vin.

Sinon je conseille un Hermitage rouge ou un Lalande de Pomerol ou un Saint Julien ou un Côtes-de-bourg.