



AGNEAU AU COMTÉ ET NOIX

Durée **80 min** Type **Plat** Saisonnalité **Printemps** Difficulté

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 bâtonnets de Comté de 25 g chacun
- 1 gigot d'agneau d'1,2 kg taillé en 4 portions
- 8 cerneaux de noix réduits en morceaux
- 20cl de jus de veau
- 60g de beurre
- 1 échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe de persil plat ciselé
- Huile d'olive
- Sel et Poivre



Préparation

Étape 1

Inciser légèrement chaque portion de gigot. Y insérer un bâtonnet de Comté et quelques petits morceaux de noix, bien refermer et rouler individuellement avec du film alimentaire de manière totalement hermétique.

Étape 2

Plonger les boudins ainsi formés dans une casserole d'eau frémissante. Couvrir, éteindre le feu et laisser cuire pendant 1 heure.

Étape 3

Faire suer l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive. Porter à ébullition le jus de veau, incorporer 10 g de beurre, l'échalote et le persil plat, puis bien mélanger et réserver.



Étape 4

À la fin de la cuisson de l'agneau, faire dorer les portions à la poêle dans 50 g de beurre et servir chaud en nappant avec le jus de veau. Accompagner d'une onctueuse purée de panais.



Le conseil du sommelier

- Accord avec un vin du Jura : cet agneau s'accompagne volontiers d'un Côtes du Jura rouge, cépage Trousseau.
- Accord avec un vin d'une autre région : un Pauillac (Bordelais).