

Estouffade d'Agneau aux Cèpes

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 4 heures

Ingrédients :

- GIGOT D'AGNEAU	1.4kg
- LARDONS	250g fumés
- BOLET(S)	650g (Cèpes de Bordeaux)
- OIGNON(S)	2
- TOMATE(S)	2
- CAROTTE(S)	5-6
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- LAURIER	3 feuilles
- CELERI	1 branche
- VIN ROUGE	75 cl corsé
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Portez le vin à ébullition et laissez réduire de moitié.
- Désossez le gigot et coupez la viande en cubes.
- Emincez les oignons et la branche de céleri.
- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Pelez et concassez les tomates.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse, et faites-y revenir les cubes de viande. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite les lardons puis les oignons, le céleri, les carottes et les tomates concassées.
- Assaisonnez de nouveau puis ajoutez l'ail et le laurier.
- Versez le tout dans un grand plat en grès (ou daubière, tajine).
- Arrosez avec le vin réduit.
- Couvrez (d'aluminium si pas de couvercle) et enfournez pour 2 heures.
- Entre-temps, nettoyez les cèpes et coupez-les en lamelles pas trop fines.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez de l'ail, sel et poivre.
- Après les 2 heures de cuisson, intégrez à la préparation les champignons cuits.
- Refermez et poursuivez la cuisson encore 1 heure.
- Servez bien chaud à la sortie du four.

Remarque :

Servez avec des tagliatelles.

