

Par B. Périé

GIGOT D'AGNEAU A LA DJONNAISE ET COMPOTE D'OIGNONS AU VIN DE BOURGOGNE

Ingrédients pour huit à dix personnes :

- un gigot d'agneau de 2 à 2.5 kg
- 400 g d'oignons (rouges de préférence)
- 300 g de moutarde ou de moutarde à l'ancienne
- 50 cl de vin rouge de Bourgogne
- 20 cl de vin blanc de Bourgogne
- 200 g de graisse de canard ou d'oie
- 15 g de sucre
- 150 g de chapelure
- 60 g d'échalote
- 50 g de beurre
- sel et poivre du moulin



Demander à votre boucher de désosser et de parer le gigot. Saler, poivrer, et enduire le gigot de moutarde avec un pinceau et le passer dans la chapelure. Dans une cocotte, faire fondre le reste de la graisse et saisir le gigot à feu vif. Continuer la cuisson au four de 30 à 40 minutes selon grosseur.

Réserver au chaud et dégraisser la plaque de cuisson. Faire suer * les échalotes que vous avez ciselées.

Ajouter le reste de moutarde, laisser cuire 5 minutes et déglacer avec le vin blanc. Lier la sauce avec une noix de beurre.

Pendant la cuisson de votre gigot, préparer votre compote d'oignons. Emincer finement les oignons. Faire fondre la moitié de la graisse dans une casserole –de préférence à fond épais. Ajouter les oignons émincés et cuire à feu doux (juste blondir). Ajouter sel et poivre du moulin. Remuer avec une spatule pour éviter d'attacher. Ajouter le vin rouge et le sucre. Laisser réduire lentement jusqu'à l'obtention d'une marmelade pas trop épaisse. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud de préférence au bain-marie. Votre compote peut très bien se préparer la veille, il suffit simplement de la faire réchauffer avant de servir.

Trancher le gigot, servir sur des assiettes chaudes avec une cuillerée de compote d'oignons. Napper légèrement de sauce moutarde. Ce plat peut être accompagné de pommes de terre ou de pommes fruits poêlées.

Boire de préférence avec le vin rouge identique à celui qui a servi à cuisiner la sauce.

Recette aimablement communiquée par monsieur DUMARAIS, restaurateur à Planchez
« le Relais des Lacs » : 03 86 78 49 00.

* Faire suer : faire cuire lentement dans un corps gras.

JUMENT DE BŒUF CHAROLAIS EN COCOTTE

Ingrédients pour quatre personnes :

- 1 kg de jumeau ou de joue de bœuf
- 5 carottes
- 1 navet
- 4 belles pommes de terre
- 2 belles branches de céleri
- 1 gros poireau
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de Maïzena
- poivre et sel



Après avoir épluché les légumes, couper les carottes et le céleri en bâtonnets, le navet en cubes, le poireau en fines rondelles. Laisser les pommes de terre entières et hacher l'oignon très finement.

Découper le jumeau en belles tranches. Dans une cocotte, mettre à chauffer l'huile d'olive et faire revenir doucement les tranches sur chaque face. Ajouter l'oignon haché, le sel, le poivre et laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes environ.

Ajouter les légumes coupés en morceaux (sauf les pommes de terre) accompagnés de deux pincées de persil haché. Laisser mijoter à nouveau le tout durant 30 minutes à feu doux.

Ajouter alors les pommes de terre et laisser mijoter encore pendant une quinzaine de minutes s'il s'agit de petites pommes de terre nouvelles, pour les anciennes et les plus grosses couper en deux et prolonger la cuisson.

Préparer la sauce en récupérant le jus de cuisson dans un autre récipient, y ajouter le vin blanc et la cuillère de Maïzena afin de lier la sauce et la rendre plus onctueuse.

Disposer les tranches de jumeau dans des assiettes chaudes, faire un arc-en-ciel des légumes et recouvrir la viande de deux cuillères à soupe de sauce. Saupoudrer de persil frais.

Boire avec un Bourgogne rouge léger ou un blanc sec.

Recette aimablement communiquée par monsieur Francis SALAMOLARD, restaurateur de Quarré-les-Tombes à « l'auberge de l'Atre » : 03 86 32 20 79.