

# Jarret d'agneau braisé au thym citronné, chou confit, vendange tardive et cive



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
164182	Jarret d'agneau arrière Irlande (souris) 450/550 g Le Boucher du Chef	1 Pièce
35099	Choucroute cuisinée 11 kg	200 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Beurre	30 Gramme
	Jus d'agneau corsé	0.1 Litre
	Branche de thym citron	1 Pièce
	Brin de laurier	1 Pièce
	Botte de cive	1 Pièce
	Vendange tardive	0.03 Litre
	Sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Colorer très vivement les jarrets d'agneau de matière grasse sur chaque côté.
- 2 Déposer les jarrets dans la cocotte, ajouter le sel, le poivre, le thym citronné et le laurier. Mouiller à mi-hauteur à l'aide de jus d'agneau corsé.
- 3 Cuire à feu doux à couvert environ 3h en évitant l'ébullition. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Préparer le chou confit : faire suer les échalotes et la cive dans du beurre moussant puis ajouter la choucroute, le thym, le laurier et la vendange tardive. Laisser confire jusqu'à complète évaporation. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Dresser en cocotte comme sur la photo.

# Jarret d'agneau braisé au thym citronné, chou confit, vendange tardive et cive

Il est possible de travailler cette recette en sous vide, les saveurs seront décuplées. Pour une touche plus acide, utiliser du riesling à la place des vendanges tardives.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid