

AUTOMNE

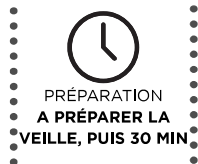
SAUTE D'AGNEAU AUX HARICOTS LINGOTS DE CASTELNAUDARY

DU CHEF JEAN-JACQUES BORRULL

PROTOCOLE - EVENEMENT AU DÉPARTEMENT DE L'AUDE



DIFFICULTÉ
FACILE



PRÉPARATION
**A PRÉPARER LA
VEILLE, PUIS 30 MIN**



NOMBRE
4 PERSONNES



CUISSON
1H30



DÉPARTEMENT DE L'AUDE

Château de Villegly - 11600 VILLEGLY

"Une recette que j'adore cuisiner en automne, c'est le sauté agneau avec les produits audois Pays Cathare !"

INGREDIENTS

- 800 g de sauté d'agneau (épaule ou collier) - **Pays Cathare®**
- 400 g de haricots lingots de Castelnaudary (secs ou déjà cuits) - **Pays Cathare®**
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 conserve de châtaignes locales - **Pays Cathare®**
- 1 c. à café de paprika doux
- 1 c à café de piment d'Espelette
- 20 cl de concassé de tomate
- 20 cl de bouillon (volaille ou légumes)
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 c. à soupe d'huile d'olive - **Pays Cathare®**
- 1 noisette de beurre
- Sel fin de Gruissan - **Pays Cathare®**
- Poivre noir

Préparation

- 1 Préparer les haricots.** Si vous utilisez des haricots secs, les faire tremper pendant toute la nuit dans de l'eau froide. Les cuire ensuite 1 heure à frémissement dans une eau non salée, écumer durant la cuisson puis les égoutter et les réserver. Si vous utilisez des haricots déjà cuits, les rincer soigneusement et les réserver.



Photos - Idriss Bigou-Gilles / Département de l'Aude

Préparation

- 2 Saisir l'agneau.** Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et le beurre. Ajouter les morceaux d'agneau et les faire dorer sur toutes les faces afin de bien développer les arômes. Saler, poivrer puis réserver la viande.
- 3 Préparer la base aromatique.** Dans la même cocotte, faire revenir les oignons émincés, les carottes et l'ail haché pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les morceaux d'agneau dans la cocotte, déglacer au vin blanc pour décoller les sucs. Ajouter le coulis de tomate et laisser cuire 1 à 2 minutes afin de concentrer les saveurs. Ajouter le paprika et le piment d'Espelette et mélanger rapidement (cela évite qu'ils ne brûlent et deviennent amers). Remettre les morceaux d'agneau dans la cocotte. Ajouter le bouillon, le thym et la feuille de laurier.
- 4 Mijoter.** Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 45 minutes. Ajouter les haricots lingots de Castelnaudary, recouvrir à hauteur avec le bouillon et les châtaignes environ 45 minutes. Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre avant de servir.

Conseil gourmand

Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain, lorsque les saveurs ont eu le temps de se développer.



LE VIN QUI VA BIEN - CAVEAUX VIGNERONS PAYS CATHARE®

Un vin rouge fruité et puissant accompagnera très bien ce plat.



Photos - Idriss Bigou-Gilles/ Département de l'Aude