

GRATIN D'AGNEAU AUX PETITS POIS ET CHAMPIGNONS



Par

Luana Belmondo

Dans

Ep.36 - Luana cuisine les gratins





INGRÉDIENTS :

- 1 kg d'épaule d'agneau bien maigre coupé en morceaux
- 400 g de champignons mélangés
- 450 g de petits pois écossés
- 150 g de mie de pain
- 50 cl de bouillon de légumes
- 1 verre de vin rouge
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 poignées de parmesan
- 1 poignée de pecorino
- 2 poignées de chapelure
- 4 branches de persil plat
- 1 branche de romarin
- 6 feuilles de sauge
- 1 bouquet de thym
- huile d'olive

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir l'oignon haché. Ajoutez les petits pois et faites cuire quelques minutes avant d'ajouter les champignons. Ajoutez la moitié du romarin et la sauge ciselés. Assaisonnez et laissez cuire 15 min en ajoutant un peu de bouillon si besoin.
3. Dans une autre poêle avec de l'huile d'olive, faites suer l'échalote hachée. Ajoutez les morceaux d'agneau, du thym émiétté, assaisonnez et mélangez bien. Une fois la viande bien colorée, arrosez de vin, faites réduire. Couvrez et laissez mijoter à feu doux 20 min.
4. Mélangez ensemble les 2 préparations.
5. Dans un bol, émiettez la mie de pain et ajoutez le parmesan, le pecorino, la chapelure, l'ail et le persil et le reste de romarin hachés, poivrez.

PRÉPARATION :

-  30 minutes
-  40 minutes
-  4 personnes
-  Facile

6. Disposez l'agneau et son jus de cuisson dans un plat à four, ajoutez les légumes puis parsemez du mélange sec à la mie de pain.

7. Arrosez de quelques louches de bouillon. Enfournez 15 min ou jusqu'à ce que le gratin forme une croûte dorée et croustillante.