

Selle d'agneau rôtie, gratin dauphinois

#unjourunerecette 32 - 20 avril 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

<i>1 selle d'agneau d'environ 1kg</i>	<i>4 grosses pommes de terre</i>
<i>3 carottes</i>	<i>1 gousse d'ail</i>
<i>1 oignon</i>	<i>15cl de lait</i>
<i>2 gousses d'ail</i>	<i>25cl de crème</i>
<i>2 tomates</i>	<i>Sel, poivre</i>
<i>1 bouquet garni</i>	
<i>2 verres de vin blanc</i>	
<i>¼ de litre de bouillon de volaille</i>	
<i>Sel, poivre</i>	

Désosser la selle d'agneau, la rouler et ficeler puis la faire colorer dans une cocotte sur toutes les faces et la débarrasser dans un plat qui va au four.

Faire revenir dans la cocotte les os de l'agneau, l'oignon, l'ail et les carottes dans un peu de beurre.

Ajouter les tomates et le bouquet garni.

Déglacer au vin blanc, laisser réduire de moitié et ajouter le bouillon de volaille, réduire à nouveau de moitié et passer au chinois.

Enfourner l'agneau 10mn à 200° puis 10mn à 170°

Eplucher et tailler en lamelles les pommes de terre.

Les mettre dans un plat à gratin, saler, poivrer et ajouter l'ail haché et mélanger.

Ajouter le lait et la crème puis cuire à 180° environ 1h.

