



## ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE CONFITE AUX AUBERGINES GRILLÉES

### INGREDIENTS

Pour 6 personnes

- 1 épaule d'agneau de 1,2kg (avec ou sans os)
- 20 cl d'huile d'olive
- 80 gr de Raz El Hanout
- 1 oignon
- 1 grosse carotte
- 1 branche de céleri
- 1 tête d'ail
- 2 aubergines
- 1 bouquet de thym
- Sel, Poivre

### PREPARATION

1) Faire mariner l'épaule d'agneau dans 10cl d'huile d'olive, le Raz El Hanout, le thym, le sel et poivre (à votre goût). N'hésitez pas à masser la viande et sa marinade avec vos mains pour une meilleure pénétration. Réserver au frigo au moins 2 heures.

2) Dans une cocotte, faites revenir la viande avec le reste d'huile d'olive. Coupez l'oignon et la carotte en quatre. Faites-les revenir avec la viande ainsi que l'ail en chemise. Recouvrir d'eau au trois-quarts de la cocotte. Cuir à couvert, au four à 85°C pendant 8 heures.

3) Pendant que la viande cuit, taillez de fines tranches d'aubergine et faites-les griller à la poêle ou au barbecue. Réserver au frigo.

4) Quand la viande est cuite (elle doit être fondante), effilochez-la. Ajustez l'assaisonnement selon votre goût.

5) Pour le dressage, disposez les aubergines à plat, dans un moule, tout en les faisant remonter sur les bords. Ajoutez la viande effilée et tassez bien.

6) Démoulez sur une plaque qui passe au four. La viande ne doit pas être visible, uniquement les aubergines. Avant le service, réchauffez au four à 160°C pendant 10 minutes.

#### ACCORD VIN

Mas du Silène des Peyrals ORGANIC, Grès de Montpellier

