

Parmentier d'Agneau au fromage d'Epoisses

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'épaule d'agneau de lait désossée
1 kg de pommes de terre
125 g de fromage d'Epoisses
120 g de garniture de légumes en brunoise
(carotte, poireau, oignon et céleri)
2,5 dl de lait
1 dl de crème fraîche
Jus de veau (utiliser un cube)
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
50 g de chapelure
1 pincée de curcuma
sel, poivre, poivre noir concassé



Préparation

Couper l'épaule d'agneau en morceaux de 50 à 60 g.
Assaisonner la viande et la faire revenir à feu vif avec une goutte d'huile.
Ajouter la garniture de légumes pour obtenir une légère coloration.
Mouiller avec moitié eau et moitié jus de veau de manière à ce que la viande soit largement recouverte et ajouter 2 gousses d'ail, un bouquet garni, une pincée de poivre concassé et un peu de sel.
Cuire tout doucement sans ébullition en dégraissant régulièrement jusqu'à ce que la viande soit parfaitement confite et moelleuse. La laisser refroidir dans son jus.

Eplucher les pommes de terre, les couper en 4 et les cuire à l'eau. Les égoutter et les passer au presse-purée.
Chauffer le lait dans une grande casserole et lui ajouter l'Epoisses.
Ajouter la pomme de terre en remuant délicatement et terminer la préparation en incorporant un peu de crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.

Tiédir l'épaule d'agneau dans son jus de cuisson, l'égoutter et l'émietter entre vos doigts.
Beurrer légèrement le fond d'un plat à gratin et le garnir par couches régulières de purée et de viande d'agneau émietée. Mélanger la chapelure et le curcuma et saupoudrer le tout sur le plat.

Finition

Cuire le parmentier au four à 180°C pendant 20 minutes.
Placer le four en position grill et faire colorer le parmentier dessous juste avant de servir.
Réduire le jus de cuisson de l'agneau. Servir le parmentier bien chaud et le jus de cuisson à part.

Conseil : Vous pouvez également réaliser cette recette en remplaçant l'Epoisses par du Roquefort.