

Épaule d'agneau de 7 heures, pommes boulangères



Préparation : 1 h 30

**Cuisson : 7 heures pour l'épaule,
50 minutes pour les pommes de terre**

Ingédients (4 pers.) :

- 1,2 kg d'épaule d'agneau • 250 g de courgettes
- 2 petits poivrons rouges • 2 petits poivrons verts
- 2 petits poivrons jaunes • 6 tomates bien rouges
- 14 pommes de terre à chair ferme • 7 gousses d'ail • 6 oignons • 10 échalotes • Fleur de thym, laurier • 1 cuillère à café de cumin • 1 cuillère à café de ras al-hanout (épices à couscous)
- 2 cuillères à café de piment d'Espelette
- 60 g de concentré de tomates • 80 cl de fond de veau ou jus d'agneau • 40 cl de fond blanc de volaille • 15 cl d'huile d'olive • 20 g de beurre
- Sel et poivre du moulin

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Épluchez les échalotes et les oignons. Lavez et taillez tous les légumes en petits dés de 1,5 cm de côté environ.

Dans une grande cocotte, faites chauffer 8 cuillères à soupe d'huile d'olive à feu moyen et saisissez l'épaule de chaque côté. Déposez-la sur une plaque. Enlevez le gras de la cocotte puis mettez 4 gousses d'ail, 2 oignons, 10 échalotes, les épices et un filet d'huile d'olive. Mélangez le tout. Ajoutez les dés de légumes et mélangez à nouveau. Versez le concentré de tomates et le fond de veau sur la garniture et remettez la viande dans la cocotte. Enfournez et laissez confire 7 heures. Cette cuisson peut se faire la veille.

Préparez les pommes boulangères : préchauffez le four à 180°C (th. 6). Pelez et émincez 4 oignons et 3 gousses d'ail. Dans une poêle, faites les suer à l'huile d'olive avec la fleur de thym, salez et poivrez.

Épluchez et lavez les pommes de terre. Emincez-les en rondelles de 3 mm environ. Beurrez le fond d'une cocotte, étalez les pommes de terre puis tapissez d'une couche d'oignons. Recouvrez avec le fond de volaille chaud. Salez et poivrez légèrement. Enfournez et laissez cuire 50 min à couvert. De temps en temps, appuyez sur les pommes de terre avec le dos d'une cuillère pour faire remonter le fond de volaille.

Servez l'épaule d'agneau dans la cocotte et présentez les pommes boulangères dans un plat.



Clafoutis aux pruneaux

Préparation : 15 minutes - Cuisson : 15 minutes

Ingédients (4 pers.) :

- 500 g de pruneaux • 4 œufs • 50 g de farine + 20 g pour les moules
 - 1 cuillère à café de kirsch (facultatif) • 50 cl de crème • 25 cl de lait
 - 20 g de beurre ramolli • 250 g de sucre semoule • 20 g de sucre glace
- Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Dans un saladier, faites macérer les pruneaux avec 50 g de sucre semoule et le kirsch.
- Pendant ce temps, dans un récipient, mélangez les œufs avec le reste de sucre et la farine. Ajoutez le lait et la crème. Filtré l'ensemble à la passoire.

Beurrez et farinez des poêlons (ou autres récipients passant au four). Déposez les pruneaux dans le fond et recouvrez le mélange à base d'œufs. Enfournez les clafoutis et laissez cuire 15 min. Servez-les tièdes ou froids, saupoudrés de sucre glace.