

## Épaule d'agneau vigneronne aux petits légumes

Préparation 15 mn

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 épaule d'agneau désossée coupée en gros cubes  
200 g de lard de poitrine fumé coupé lardons  
4 carottes  
1 c à s rase de farine  
2 verres de bon vin rouge  
20 petits oignons  
200 g de champignons de Paris ou des petits cèpes  
25 g de beurre + 1 noix  
1 bouquet garni  
Sel et poivre du moulin  
Persil haché

Chauffer le beurre dans l'autocuiseur. Y faire revenir les lardons, les cubes de viande et les carottes épluchées et coupées en dés. Quand la viande est dorée, saupoudrer de farine. Bien mélanger puis ajouter le vin rouge, sel, poivre et bouquet garni. Fermer l'autocuiseur et laisser cuire 30 mn, à partir de la mise en pression.

Faire rissoler légèrement les petits oignons dans la noix de beurre et les ajouter dans la cocotte à mi-cuisson. Petit truc pour faire baisser la pression de la cocotte-minute très rapidement : amener la cocotte dans l'évier, faire couler de l'eau froide sur le couvercle, la pression tombe presque instantanément. Une fois les oignons ajoutés, continuer la cuisson 15 mn à partir de la nouvelle mise en pression puisque vous les avez mis à mi-cuisson.

Faire sauter les champignons coupés en morceaux ou en lamelles dans un peu de beurre et les ajouter dans la cocotte au moment de servir.

Présenter l'épaule avec sa sauce, ses petits légumes et parsemée de persil haché.

Pour ma part, c'est une recette que je fais depuis de très nombreuses années et j'avoue que je mets les petits oignons dès le début de la cuisson pour ne pas avoir à ouvrir la cocotte, ils seront un peu plus cuits, mais cela n'est pas gênant.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>