



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



## **Le chef**

Vilhjalmur Sigurdarson

---

## **Recette**

Agneau



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

## Personnes

- pour 4 personnes

## Ingrédients

Agneau :

- La moitié d'un grand collier d'agneau
- 12 petits oignons jeunes
- 200 g d'ail des ours (ou ail sauvage)
- 2 gros oignons, hachés finement
- 250 ml d'huile de pépin de raisin
- Miel
- Gros sel
- De la bonne huile.
- De l'huile de cuisson comme celle de tournesol.
- Du bon vinaigre

Fond d'agneau

- 2 kg d'os d'agneau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 carottes, grossièrement hachées
- 1 branche de céleri, grossièrement hachée
- 6 gousses d'ail, épluchées
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 cl de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier
- Quelques branches thym et de persil plat.

## Préparation

Le collier d'agneau est un morceau de viande remarquable qui présente une belle structure. Il demande néanmoins un peu de travail. Le mieux que l'on puisse en faire est de se rendre quelques jours à l'avance chez son boucher, de le commander et de lui demander de le désosser et de le mettre en saumure pour vous. Idéalement, il faudrait que la viande subisse ce traitement pour 32 heures. Il est aussi possible de confectionner une saumure de base à la maison :

Saumure



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

- 1 l d'eau
- 80 g de sel
- 14 g de sucre

L'astuce de cette préparation est de pocher le collier d'agneau avant de le griller. Cela facilite grandement la recette de manière que l'on puisse l'aborder en toute décontraction, l'essentiel du travail étant déjà accompli.

Si vous désirez cuire l'agneau à l'avance, le meilleur résultat est obtenu en le pochant dans du fond d'agneau.

Pour le fond d'agneau, préchauffer le four à 200°C. Etaler les os sur une grande plaque de cuisson et les arroser d'un peu d'huile d'olive. Les rôtir entre 45 et 60 minutes. A mi-parcours, retourner les os afin qu'ils brunissent sur tous les côtés. Réchauffer de l'huile de tournesol dans une grande casserole, ajouter les légumes et l'ail, remuer régulièrement sur un feu moyen jusqu'à ce qu'ils dorent. Ajouter le miel et cuire encore 3 minutes. Ajouter le vinaigre et laisser réduire le liquide de moitié. Ajouter les os et les arroser d'eau jusqu'à ce qu'ils soient couverts, c'est-à-dire avec à peu près un litre.

Amener le liquide à ébullition frémissante. Eliminer l'écume et les impuretés qui remontent à la surface.

Ajouter les grains de poivre et es herbes. Laisser le fond mijoter de 4 à 6 heures, jusqu'à ce qu'il ait suffisamment de goût. Enlever alors la casserole du feu. Laisser reposer avant de passer le fond au chinois fin. Laisser refroidir à température ambiante, couvrir et mettre 48 heures au réfrigérateur. La graisse du fond va remonter et figer à la surface et pourra alors être éliminée avec une cuillère.

Lorsque le fond est prêt, on peut alors procéder à la préparation à proprement parler.

L'idéal est de cuire le collier d'agneau un jour à l'avance.

Préchauffer le four à 90°C. Mettre la viande d'agneau saumurée dans une casserole et couvrir entièrement de fond d'agneau jusqu'à niveau. Couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser cuire pendant 5 heures. Laisser ensuite refroidir dans le fond.

L'étape suivante est la confection de l'assaisonnement à l'ail des ours. Celui-ci



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

aussi peut être réalisé un jour à l'avance.

Faire cuire deux gros oignons dans un peu d'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient complètement bruns et caramélisés.

Retirer les oignons caramélisés de la poêle et les mixer à chaud avec les feuilles d'ail des ours et l'huile de pépins de raisins. Laisser tourner jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Assaisonner de gros sel et d'un bon vinaigre. Laisser refroidir.

Le lendemain, regarder si, sur la surface, surnage une couche d'huile verte. Ecu-mer celle-ci et mélanger avec un bon vinaigre pour confectionner une vinaigrette.

Mélanger avec une cuillère à soupe de miel, 3 cl de whisky et une cuillère à sou-  
pe de bon vinaigre pour en glacer la viande d'agneau.

Allumer le BBQ, portionner la viande d'agneau et commencer à griller.

Tuyau: ce n'est pas une mauvaise idée de regrouper les braises sur un côté du gril et de tenir la viande écartée des flammes.

Poser également les jeunes oignons sur le gril jusqu'à ce qu'ils soient légèrement cuits. Les retirer et les assaisonner d'un peu d'huile, de sel et de vinaigre.

Enlever la viande d'agneau du gril lorsqu'elle est cuite et croustillante. Badigeon-ner avec un peu de miel, le mélange au whisky et du gros sel.

Mettre une cuillère de pâte d'ail des ours sur l'assiette et déposer un peu de col-lier d'agneau à côté. Couvrir avec les jeunes oignons et arroser encore d'un peu de vinaigrette.