



## **BLANQUETTE D'AGNEAU A L'OSEILLE**

**Pour 4 personnes :**

**800 grs d'épaule d'agneau désossée, 1 oignon (ou une botte d'oignons frais), 1 gousse d'ail, 2 bottes d'oseille fraîche (on en trouve aussi surgelée), 20 cl de crème liquide, 3 cuil. à soupe de Noilly, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive**

**Pour la garniture : des légumes verts à varier selon la saison. J'ai mis 250 grs de haricots verts, 400 grs de brocolis, 4 cuil. à soupe de fèves surgelées (on peut mettre aussi des petits pois, des asperges vertes)**

Couper l'agneau en cubes de 5 cm. Peler et émincer l'ail et l'oignon. Couper les queues de l'oseille et la détailler en lanières.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte en fonte pour y faire dorer les morceaux d'agneau. Retirer la viande et remplacer par l'oignon et l'ail, faire fondre quelques minutes, ajouter l'oseille émincée et continuer à cuire 1 mn en remuant. Déglacer avec le Noilly, le laisser évaporer puis remettre la viande dans la cocotte et ajouter la crème, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter très doucement pendant 1 heure.

Pendant la cuisson de la viande, préparer les légumes, équeuter les haricots verts, détailler les brocolis en petits bouquets, ébouillanter les fèves en comptant 2 mn à partir de la reprise de l'ébullition. Cuire les haricots verts 8 mn à la vapeur, ajouter les brocolis pendant les 4 dernières minutes de cuisson. Réserver les légumes verts au chaud pendant la finition de la sauce.

Quand la viande est cuite, la retirer de la cocotte, faire réduire la sauce de moitié, remettre la viande et les légumes dans la cocotte et servir bien chaud.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**