



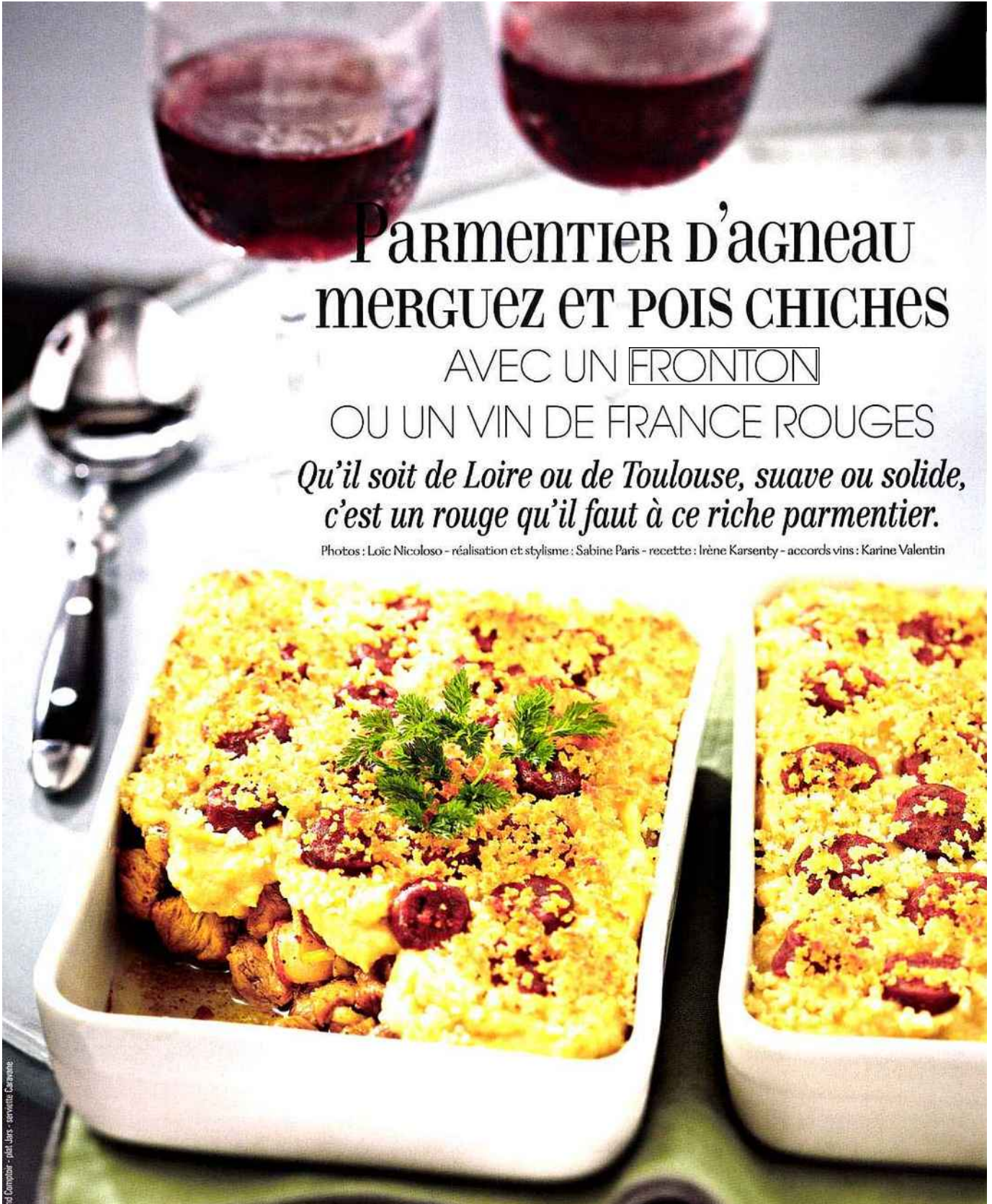
UN PLAT - UN VIN

Parmentier d'agneau - MERGUEZ ET POIS CHICHES - AVEC UN FRONTON

OU UN VIN DE FRANCE ROUGES

*Qu'il soit de Loire ou de Toulouse, suave ou solide,
c'est un rouge qu'il faut à ce riche parmentier.*

Photos : Loic Nicoloso - réalisation et stylisme : Sabine Paris - recette : Irène Karsenty - accords vins : Karine Valentin





FACILE ET ABORDABLE

Préparation : 40 min
Cuisson : 2 h

POUR 6 PERSONNES

800 g d'épaule d'agneau (désossée et parée) • 400 g de pois chiches (en bocal) • 2 merguez • 2 oignons • 30 g de raisins secs blonds • 1 orange bio • 2 gousses d'ail • 1 dosette de

Parmentier d'agneau et merguez à la purée de pois chiches

safran • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil. à soupe rase de graines de sésame • 40 cl de lait entier • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de chapelure • sel • poivre

Coupez la viande en petits cubes. Mettez les raisins secs à tremper dans un bol d'eau. Pelez et émincez les oignons. Rincez et essuyez l'orange, râpez son zeste et pressez le fruit.

Faites chauffer 3 cuillerées d'huile dans une cocotte et faites-y dorer les cubes de viande de tous côtés. Ajoutez ensuite les oignons, le safran, la cannelle et

le zeste râpé. Salez, poivrez, mélangez, laissez cuire 1 min puis versez le jus d'orange et couvrez d'eau à hauteur. Portez à ébullition, couvrez puis laissez mijoter à feu doux 1 h.

Au bout de ce temps, ajoutez les raisins égouttés et laissez réduire sans couvercle pour avoir une sauce sirupeuse.

Pendant ce temps, faites cuire les merguez à la poêle 5 min, puis coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Pelez et pressez l'ail. Faites chauffer le lait. Faites torrifier le sésame à sec dans une poêle quelques secondes.

Egouttez et rincez les pois chiches. Passez-les au moulin à légumes (grille fine). Mettez la purée obtenue dans une casserole et délayez-la avec le lait bouillant. Ajoutez l'ail, les graines de sésame et le reste d'huile. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180° (th 6). Versez le sauté d'agneau dans un plat à four. Couvrez avec la purée de pois chiches, lissez la surface et rangez-y les rondelles de merguez. Parsemez de chapelure et faites gratiner 15 min au four.

Servez chaud dans le plat de cuisson, accompagné éventuellement de confiture d'oignons.

Vin de France Clos Roussely, Rêve de Gosse 2011 - 14 €



Enfant, Vincent Roussely avait un rêve, celui d'un domaine viticole. En rentrant d'un voyage dans le Nouveau Monde, il achète le domaine cultivé par son grand-père, dans la Loire, installe un chai et crée une propriété viticole, modèle d'œnotourisme. En vinifiant dans une cave troglodytique, il imagine une étiquette en souvenir à l'enfant qu'il était : Rêve de Gosse, assemblage de cabernet franc et cabernet-sauvignon. Sous un nez qui éclate de fruits rouges, la matière suave et juteuse joue sur l'originalité d'un rouge dont la structure composera une alliance moderne sur ce plat aux saveurs multiples. Au domaine.

Fronton Château Boujac, Kéline 2011 - 10,20 €

Rien que l'étiquette donne envie de boire ce rouge toulousain qui, au nez, explose de gourmandise. La négrette, son raisin unique, pose les bases d'un vin solide. La vinification en barrique rend la cuvée plus aimable, bigrement agréable même, avec ses tanins moelleux. Le cassis domine au nez comme si la belle se prenait pour un cabernet, mais non ! Elle est négrette, donc plus souple et légère, avec cette pointe unique en bouche qui ressemble à la terre, au cuir... Mariage de corps à corps plus que de parfums entre la ronde Kéline et l'onctueux parmentier. Au domaine.



Photos Thierry Legay

Si vous avez dans votre cave... une bouteille de rouge aux tanins présents, et surtout très parfumée, des vins issus de syrah, carignan ou grenache, n'hésitez pas à l'ouvrir sur ce parmentier. Les vins du Midi – minervois, corbières, saint-chinian ou languedoc Terrasses du Larzac – feront de très beaux compagnons pour notre recette.