

Mai 2019

Epaule d'agneau de 7 heures, Beaumes de Venise 2016 – domaine de La Martinelle

Pour 5 personnes :

- 1 épaule d'agneau 1k500
- 2 carotte
- 1 oignon
- 5 à 6 gousse d'ail
- 2 tranches de lard épaisses
- 25cl de fond de veau
- 15cl de vin blanc sec
- Huile d'olive
- un bouquet garni (thym, laurier)
- Sel, poivre
- Papier aluminium



Beaumes de Venise 2016, Domaine La Martinelle

Domaine conduit par Corinna Faravel depuis 2002.

Après un long travail de plantation et de sélection des meilleures vignes, le domaine a reçu la certification biologique officielle en 2015.

Ce vin de petite production provient de vignes cultivées dans une oasis naturelle d'oliviers et de pins, agrémentée d'arômes de thym sauvage et de romarin.

Les sols rouges et riches en fer de ce site spécial sont uniques, non seulement dans l'appellation mais dans la vallée du Rhône.

Les vignes proviennent de parcelles de 330m d'altitude au pied des dentelles de Montmirail.

Dégustation :

Un vin très riche avec un fruit bien mûr. Des arômes de cerises confites agrémentés d'une touche de fraîcheur. Un vin gouleyant et chaleureux.

15% vol.
55% grenache, 45% syrah
Elevage 10 mois en barrique
Température de service : 15-16°
Capacité de garde plus de 10 ans

La préparation

- Préchauffer votre four à 120°C
- Sur l'épaule, enlever le tampon sanitaire puis l'excédent de gras
- Recouvrir de sel et poivre en massant votre épaule
- Ficeler le gigot pour bien le maintenir lors de la cuisson
- Émincer les oignons et couper les carottes en cube
- Couper le lard en gros morceaux
- Éplucher les gousses d'ail
- Dans une cocotte en fonte avec un fond d'huile d'olive, faites dorer l'épaule de chaque côté pendant 5 minutes.
- Retirer la viande
- Faites revenir l'oignon, l'ail, les carottes et le lard pendant 2 minutes.
- Déglacer au vin blanc et laisser réduire
- Remettre l'épaule dans la cocotte avec le fond de veau
- Recouvrir la cocotte de papier aluminium en le rabaisant bien sur les côtés, puis remettre le couvercle.
- Enfourner pendant 7h.
- Une fois cuite, laisser reposer l'épaule un bon 1/4 d'heure.

