

SELLE D'AGNEAU RÔTIE AU CÉLERI-BRANCHE

Septembre 2005 (Révisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de selle d'agneau désossée
- ★ 4 gousses d'ail
- ★ 1 céleri-branche
- ★ 50 g de beurre (Margarine)
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide (Olive)
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Égouttoir, 2 Casseroles, Plat à four, Poêle

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 18,00 € (soit 4,50 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 240°C (Thermostat 8) pendant 10 minutes. Parer le céleri, séparer les côtes, éliminer les feuilles et la base des tiges, couper en tronçons de 6/8 cm de long en éliminant les fibres les plus coriaces, les rincer à l'eau froide et les égoutter. Huiler la selle sur toutes ses faces, saler, poivrer, la placer dans un plat à four. Disposer autour les gousses d'ail en chemise et parsemer de thym. Enfourner pour 1 heure pour une cuisson rosée, 70 minutes pour une cuisson à point.

Dans une casserole faire bouillir de l'eau avec le gros sel et faire blanchir le céleri 20 mn, l'égoutter et le rafraîchir. Faire chauffer le beurre (margarine) dans une poêle, ajouter les tronçons de céleri et cuire 10 minutes à feu doux, saler, poivrer. Dans une petite casserole porter 10 cl d'eau à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger. Verser sur le céleri et prolonger la cuisson 15 minutes à feu moyen. Déposer la selle dans un plat, entourée des tronçons de céleri, des gousses d'ail et décorer avec des plumeaux de céleri.

Boisson :

Un Pécharmant ou un Châteauneuf du Pape rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.