

Carré d'agneau frotté aux herbes pour 4 pers

Carré d'agneau env. 16 côtes

Ail

Romarin

Thym

Tomates

Laurier

vin blanc

Fond d'agneau si possible sinon fond de veau

Mixer les herbes puis frotter les carrés avec puis chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et saisir le carré d'agneau de chaque côté puis enfourner à 200 degrés avec quelques gousses d'ail avec leur peau et une tomate coupée grossièrement.

Les cuire environ 5 minutes de chaque côté selon la grosseur du carré.

Pendant ce temps préparer le fond d'agneau.

Une fois les carrés cuits, les retirer de la poêle et déglacer la poêle avec du vin blanc, laisser réduire et ajouter le fond.

Passé la sauce au chinois et selon les goûts, on peut y ajouter un peu de crème liquide

DAUBE DES VENDANGEURS

1kg300 de gîte de bœuf

150g de lard frais

6 anchois au sel

3 oignons

4 gousses d'ail

3 carottes

Thym laurier persil

vin rouge

2 clous de girofle

1 petit verre de vinaigre de vin

Préparer une marinade avec les carottes et un oignon coupé en rondelles, les herbes, le vin, le vinaigre, du sel, du poivre, des clous de girofle et les morceaux de viandes coupées.

Laisser mariner au moins une nuit.

Le lendemain égoutter la viande.

Dans une cocotte faire rissoler les deux oignons restants avec les morceaux de lard avec une goutte d'huile d'olive.

Pendant ce temps faire revenir à feu vif les morceaux de viandes puis les mettre dans la cocotte avec le reste de la garniture et laisser mijoter environ 20 minutes.

Ajouter ensuite 1 ail écrasé et les anchois rincés sous l'eau froide et pilés. Couvrir et laisser mijoter environ 4 heures à feu très doux.