

Epaule d'Agneau Confite au Floc de Gascogne et aux fruits d'automne

Recette proposée par le chef du **Restaurant LOU KINO**,
à ORDAN LARROQUE

INGREDIENTS

- 1 kg d'épaule "Agneau Fermier Sélection des Bergers" Label Rouge
- 1 oignon
- 3 carottes
- 3 verres de Floc de Gascogne Rouge
- 100 g de pruneaux d'Agen marinés à l'Armagnac
- 200 g de raisins Chasselas
- 1/2 l de fond brun lié
- Graisse de canard
- 50 g de sucre
- sel, poivre

PREPARATION

- Couper l'épaule en petits morceaux.
- Mettre à mariner avec les carottes, l'oignon, 2 verres de Floc de Gascogne Rouge et un 1/2 verre de vin blanc pendant 24 heures.
- Faire revenir l'épaule avec la graisse de canard. Ajouter la marinade, saler et poivrer. Laisser réduire pendant 10 minutes.
- Mixer la marinade et décanter la viande.
- Faire un caramel, y ajouter la marinade mixée, le fond lié, la viande, les pruneaux et les raisins.
- Faire mijoter le tout 15 minutes.