

LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## Carré d'agneau de lait Pascal, gnocchis au romarin

Temps de préparation/cuisson : 2h

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 carré d'agneau de 12 côtes
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (Variété Agria)
- 2 œufs
- 200 gr de farine
- 200 gr de beurre
- 3 branches de romarin
- 1 filet d'huile de tournesol ou d'huile de pépins de raisin
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 têtes d'ail rose
- 200 gr d'huile d'olive
- 1 verre de vin rouge
- 200 gr de gros sel
- Sel, poivre

### PROGRESSION

#### Gnocchis :

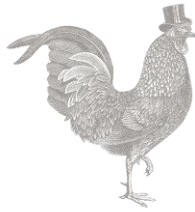
Préchauffer le four à 210 degrés. Déposer les pommes de terre dans un plat sur 200 gr de gros sel. Enfourner pour une durée approximative de 1h à 210 degrés

Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et les passer au moulin à purée

Ajouter les œufs, la farine et 1 branche de romarin finement hachée

Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène. Rajouter de la farine si la pâte est trop collante

Former des petites boules et les rouler sur le dos de la fourchette



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

Mettre les gnocchis à cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, égoutter les gnocchis et les passer sous l'eau froide

Cuire les gnocchis dans une poêle avec un filet d'huile de pépins de raisin ou tournesol, 100 gr de beurre et une branche de romarin pendant 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle coloration de tous les gnocchis

#### **Ail confit :**

Séparer toutes les gousses d'ail de la tête et les mettre dans une casserole avec l'huile d'olive. Laisser cuire à feu doux durant 1h00

Eplucher l'ail pour en garder la pulpe

#### **Agneau :**

Détailler le carré en 4 portions égales de 3 côtes, ajouter du sel, du poivre et une pincée de piment d'Espelette

Déposer la viande dans une poêle avec de l'huile de pépins de raisin très chaude

Après la coloration de toutes les faces, ajouter, à feu doux, une branche de romarin et 100 gr de beurre tout en arrosant la viande avec le jus pendant 12 minutes

Mettre la viande dans le four à 180 degrés pendant environ 8 minutes

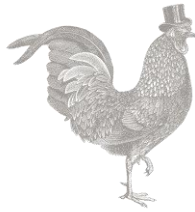
Laisser la viande reposer pendant 20 minutes sur une assiette couverte d'un papier aluminium

Vider la poêle du surplus de graisse et déglacer avec le verre de vin rouge. Mettre à réduire pendant 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un liquide légèrement sirupeux

Monter légèrement la sauce avec 100 gr de beurre pour un aspect plus brillant et gourmand, et ajouter une pincée de romarin frais haché

Avant le service, remettre la viande dans le four pendant 6 minutes à 180 degrés

Dresser les assiettes



LE CHAPON FIN

TABLE DU BIEN-MANGER  
depuis 1895



CHATEAU  
CHAUVIN

SAINT ÉMILION GRAND CRU  
GRAND CRU CLASSÉ

## ACCORD METS ET VINS

Pour accompagner ce plat, nous vous conseillons d'ouvrir une bouteille de Château Chauvin 2015.

Au nez une jolie concentration tout en arômes de fruits rouges accompagnés d'une touche boisée bien intégrée.

Le palais est ample, velouté et gourmand. La finale persistante.

**Température de service :** Entre 18 et 20 °C

**Conseils de service :** Double carafage ou carafes une heure avant le service

**Accord :** Chauvin 2015 est tout en harmonie avec la texture délicate et onctueuse de l'agneau.

