

TXILINDRON D'AGNEAU



Un délicieux sauté d'agneau de lait du Pays Basque mijoté doucement et longuement avec des piquillos et de l'ail frais, que deux vinaigres différents viennent rafraîchir judicieusement.

1,5 kg d'épaule d'agneau de lait du Pays Basque
100 gr d'échalotes émincées
50 gr d'ail frais
300 gr de piquillos
1/2 c.à.c de sel
2 pincées de piment d'Espelette
40 gr de vinaigre de Xérès
1,5 c.à.s de vinaigre balsamique
20 cl de vin blanc sec
2 pincées de romarin haché
2 pincées de thym haché
200 gr de petit pois

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 1h15

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les morceaux d'agneau (avec les os), à feu fort, dans un peu d'huile d'olive, puis faites de même, dans une poêle séparée, avec les échalotes et l'ail finement émincés.

Ajoutez alors ces derniers à l'agneau, avec le sel, le piment Espelette, les deux vinaigres, le vin blanc le thym et le romarin, puis faites cuire le tout, à feu doux, pendant 1 h, en remuant régulièrement pour éviter que la viande n'accroche au fond de la cocotte.

Au trois-quarts de la cuisson, ajoutez les piquillos préalablement taillés en lanières. Le txilindron est cuit lorsque la viande est tendre et se détache légèrement de l'os.