

Epaule d'agneau aux épices

Chutney aux abricots et aux amandes

Recette traditionnelle de Dublin validée par un collège de dégustateurs experts Irlandais

Le marché pour 6 personnes

<i>Epaule d'agneau aux épices</i>	<ul style="list-style-type: none">• 1 épaule d'agneau désossée• 40 g de sucre roux• 6 g de poivre en grains• 6 g de poivre de la Jamaïque• 12 baies de genièvre• 6 clous de girofle• 6 g de sel
<i>Chutney aux abricots et aux amandes</i>	<ul style="list-style-type: none">• 250 g d'abricots secs (moelleux de préférence)• 100 g de sucre roux• ½ oignon haché• 2,5 cl de vinaigre de vin• 1 pomme à cuire (en petits dés)• 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé• ¼ de cuillère à soupe de coriandre en grains, grillés et broyés• 40 g d'amandes émondées et hachées grossièrement• 1 trait de Tabasco• Sel

L'épaule d'agneau aux épices

I) Préparations préliminaires

- 1) Frotter l'épaule d'agneau (désossée et parée) avec le sucre roux et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 jours.
- 2) Broyer les grains de poivre, les baies de genièvre et le poivre de la Jamaïque dans un mortier (on peut aussi les écraser sur une planche avec le cul d'une casserole).
- 3) Y ajouter le sel (**Nota : en Irlande, on y ajoute du sel nitraté pour obtenir une teinte rosée - Principe du jambon blanc !**)
- 4) Frotter l'épaule d'agneau avec ce mélange.
- 5) Couvrir et placer au réfrigérateur pendant 6 à 7 jours en prenant soin de retourner la viande tous les jours (éviter d'y mettre les mains).
- 6) On peut la rouler avant de la cuire

II) Cuisson de l'épaule

- 7) Placer l'épaule d'agneau dans une cocotte juste assez grande pour la contenir.
- 8) Ajouter 1 verre d'eau et couvrir le plus hermétiquement possible.
- 9) Cuire à four très doux (140° C, Th. 2) pendant 2 heures en arrosant de temps en temps avec le jus de cuisson.

Le chutney aux abricots et aux amandes (à faire de préférence en avance)

- 1) Couper les abricots secs en petits morceaux et les mélanger avec le reste des ingrédients dans une casserole
- 2) Chauffer à feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
- 3) Laisser compoter doucement pendant 1/2 heure environ en remuant de temps en temps
- 4) Verser dans des bocaux chauffés et préalablement stérilisés. Refermer immédiatement.

Le chutney se bonifie en vieillissant. Il peut se servir avec d'autres plats et même avec du foie gars. Il peut se conserver 1 mois ou 2 (ou plus ???)

Service

L'épaule d'agneau aux épices peut se déguster chaude ou froide.

Pour la consommer froide.

- 1) Laisser refroidir la viande 2 ou 3 heures dans le jus de cuisson.
- 2) Envelopper la viande dans du papier aluminium et la conserver au réfrigérateur.
- 3) Servir en fines tranches sur du pain bis avec du chutney aux abricots et aux amandes.