

Agneau en sauce

Ingrédients pour 6 personnes: 1 bon kilo d'agneau (gigot ou épaule avec os) coupé en morceaux de 25 g; un hachis composé de 50 g de jambon gras et maigre et de la moitié d'un petit oignon; 1 bonne cuillerée à soupe de beurre fondu; 1 verre de vin blanc sec; 1 demi-cuillerée à soupe de farine; 1 bonne pincée d'ail et de persil hachés ensemble; 2 ou 3 jaunes d'œufs; 1 cuillerée à soupe de parmesan râpé; 1 demi-citron; noix de muscade, sel et poivre.

Mettre dans une marmite de terre cuite les morceaux d'agneau, le hachis et le beurre fondu. Faire cuire à feu modéré en remuant souvent et assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade. Dès que l'agneau tend à se colorer, le mouiller avec le vin (qu'on laisse réduire aussitôt presque complètement), faire tomber la farine en pluie, bien mélanger, verser de

l'eau, juste pour recouvrir la viande, couvrir la marmite et maintenir la cuisson à feu modéré. Ajouter quelques cuillerées d'eau (si c'est nécessaire) au cours de la cuisson, en se rappelant que la sauce doit être plutôt abondante, mais pas trop liquide. Quelques minutes avant de retirer ce plat du feu, ajouter l'ail et le persil hachés. Mettre enfin le poëlon sur le coin de la plaque et amalgamer les jaunes d'œufs dilués avec le jus de citron et battus à part avec le parmesan. Dès que l'œuf «prend», verser sur un plat de service creux l'agneau avec sa sauce et le servir immédiatement.