Jarret d’agneau braisé

En matière de présentation, rien ne se compare à un jarret d’agneau. Ajoutez des légumes rôtis comme des choux de Bruxelles et des légumes-racines en complément à l’agneau, mais assurez-vous de laisser assez de place pour la pièce de résistance.

Préparation
20 minutes
Temps de cuisson
180 mins

Jus d’agneau

Ingredients

- 1 L de liquide d’agneau braisé

- ¼ tasse de poireau, coupé en dés
- ¼ tasse d’oignons, coupés en dés
- ¼ tasse de céleri, coupé en dés
- ¼ tasse de tomate écrasée
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de persil haché
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu, au goût.

Instructions

Étape 1
Mélanger le jus d’agneau avec les légumes et porter à ébullition.

Étape 2
Lorsque les légumes sont tendres, ajouter la tomate, le beurre en fouettant, puis le romarin et le persil.

Étape 3
Ajuster l’assaisonnement. Réserver jusqu’au moment de dresser.