



Temps Total
270 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Ce plat de jarrets d'agneau fondants servis avec une sauce aux champignons riche et une purée de pommes de terre crémeuse deviendra un incontournable sur le menu.

INGRÉDIENTS

POIDS

MESURE

jarrets d'agneau (environ 8 lb 6 oz/3,8 kg)

sel kasher 2 c. à thé 10 mL

poivre 1 c. à thé 5 mL

huile de canola 1/3 tasse 75 mL

oignons, coupés en quartiers (375 ml/6,7 oz)

carottes, coupées en morceaux (375 ml/8,5 oz)

céleri, coupées en morceaux (250 ml/4,7 oz) 2 branches 2 branches

romarin frais finement haché 2 c. à soupe 30 mL

thym frais finement haché 1 c. à soupe 15 mL

pâte de tomates 1/2 tasse 125 mL

vin rouge sec 2 tasses 500 mL

soupe Campbell's Signature bisque aux champignons et aux oignons sautés 1 emballage (4 lb) 1 emballage (1,81kg)

uillon de bœuf 2 tasses 500 mL

oignons perlés pelés 2 tasses 500 mL

Pommes de terre Russet, pelées et coupées en morceaux 4 lb

crème 10 % 1 tasse 250 mL

beurre 1/2 tasse 125 mL

sel 1 1/2 c. à thé 8 mL



Tip

- Garder les jarrets recouverts dans un four à basse température afin qu'ils restent chauds et prêts à être servi.

Conseils :



| | | |
|---|--------------|--------|
| poivre | 1/2 c. à thé | 3 mL |
| fromage parmesan râpé | 1/2 tasse | 125 mL |
| persil frais haché finement | 1/2 tasse | 125 mL |
| ciboulette hachée finement | 1/4 tasse | 60 mL |
| beurre | 1/2 tasse | 125 mL |
| huile de canola | 1/2 tasse | 125 mL |
| champignons variés (cremini, shiitakes, pleurotes et portobellos) | 14 tasses | |
| sel et de poivre | 2 c. à thé | 10 mL |
| jus de cuisson réduit | 6 tasses | 1 L |
| persil frais haché finement | 1/2 tasse | 125 mL |

INSTRUCTIONS

- Jarrets d'agneau : Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Assaisonner les jarrets d'agneau avec du sel et du poivre. Chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle allant au four à feu moyen vif. Saisir l'agneau, en portions, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit complètement doré, en ajoutant plus d'huile au besoin. Réserver. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri, le romarin et le thym à la poêle; cuire environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent.
 - Incorporer la pâte de tomate et cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à coloration rouge foncé. Déglacer avec le vin rouge. Verser dans la soupe et le bouillon, puis amener à ébullition. Remettre les jarrets dans la casserole et les plonger dans un liquide. Couvrir et transférer au four. Cuire au four de 3 à 3 heures et demie ou jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.
 - Retirer les jarrets et laisser refroidir complètement. Filtrer le liquide à braiser dans une grande casserole; ajouter les oignons perlés. Laisser mijoter de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit à 6 tasses (1,5 L). Laisser refroidir complètement. Les jarrets et la sauce peuvent être réfrigérés séparément jusqu'à 3 jours.
 - Purée d'herbes et de parmesan : Placer les pommes de terre dans un grand chaudron et recouvrir d'eau froide salée. Porter l'eau à ébullition et cuire environ 15 minutes ou jusqu'à tendreté. Bien égoutter et remettre les pommes de terre dans la casserole. Ajouter la crème, le beurre, le sel et le poivre, puis écraser jusqu'à l'obtention d'une consistance très lisse. Incorporer le parmesan, le persil et la ciboulette. La purée peut être préparée jusqu'à 4 heures avant le service.
- Champignons sautés (sur demande) : Chauffer 1 c. à table (15 ml) de beurre et 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola dans une poêle à feu moyenvif. Faire sauter 1 3/4 tasse de champignons pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Assaisonner avec 1/4 c. à thé (1 ml) chacun de sel et de poivre. Ajouter 3/4 tasse (185 ml) de jus de cuisson réduit et laisser mijoter. Incorporer 2 c. à table (30 ml) de persil.
- Disposer 1 tasse (250 ml) de purée de pommes de terre chaude au parmesan et aux herbes au centre d'une assiette creuse. Déposer le jarret chaud sur le dessus et arroser de sauce aux champignons.