

## [A BRAISER]

# Marmite de collier d'agneau aux légumes d'hiver

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30 minimum

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de collier d'Agneau Baronet du limousin détaillé en fines tranches
- 1 petit céleri rave
- 1 très gros oignon doux ou deux moyens
- 1 grosse betterave cuite au four ou deux moyennes
- 2 pommes type reinettes de Brive ou granny
- 1 cuill. à café de cumin en poudre (ou paprika)
- 3 ou 4 pincées de quatre épices
- 1 branchette de livèche
- 1 branchette de céleri perpétuel
- 1 cuill. à soupe de saindoux fondu (ou d'huile neutre)
- 30 cl de bouillon de légumes maison (ou une tablette « bio »)
- Poivre du moulin

- Préparez le bouillon de légumes s'il est en tablettes. Épluchez le céleri-rave, l'oignon, la betterave et les pommes, émincez-les finement, réservez-les séparément. Conservez les deux entames du céleri-rave pour un potage ou dans une purée de pommes de terre. Ciselez la livèche et le céleri (ou le céleri branche) dans un petit bol.
- Faites une pré-cuisson du céleri-rave à la vapeur pendant 10 minutes.
- Allumez le four à 180°C (th. 5 – 6).
- Dans une cocotte avec couvercle et allant au four, faites fondre l'oignon dans le saindoux ou l'huile pendant cinq bonnes minutes. Ôtez-le de la cocotte et remplacez-le par la moitié du céleri-rave. Saupoudrez avec la moitié du hachis de plantes aromatiques, ajoutez la moitié du collier. Saupoudrez la viande avec la moitié du cumin ou du paprika, ajoutez les oignons réservés. Renouvelez l'opération avec la betterave, la pomme, saupoudrez de quatre épices. Terminez par le reste du céleri-rave et de hachis d'herbes, puis le collier restant. Poivrez légèrement la viande, et salez à peine si le bouillon est fait avec une tablette.
- Versez le bouillon sur la préparation et enfournez pour 1h30 minimum. Vérifiez si l'ensemble est bien moelleux et poursuivez la cuisson si nécessaire.

### Les petits « Plus »

Un plat qui se prépare la veille et une façon économique de recevoir en se réappropriant les recettes de terroir.

