

## Pierre-Etienne Joye

### Ragoût d'agneau au raisin et vin cuit

800 à 900 grammes d'épaule d'agneau (débités en cube de 2cm)  
 2-3dl vin rouge (Pinot noir ou Côte du Rhône)  
 2 carottes  
 1 petit céleri pomme  
 1 blanc de poireau  
 3 gousses d'ail  
 1 branche de thym  
 40-50g gros raisins secs blancs (trempés dans du cognac préalablement)  
 Huile d'arachide  
 Concentré de tomates  
 Farine  
 Muscade  
 1 mini bâton de cannelle  
 sel  
 poivre  
 vin cuit

800 à 900 grammes d'épaule d'agneau, débités en cube de 2 cm de côtés environ. Gardons les os pour confectionner le fond! Il en faudra un demi litre. 2 à 3 décis de vin rouge genre Pinot noir ou Côte du Rhône: On continue avec deux carottes, un petit céleri pomme, un blanc de poireau, 3 gousses d'ail pelées et hachées grossièrement, une grosse branche de thym, 40 à 50 grammes de gros raisins secs blancs à faire tremper dans du cognac quelques heures préalablement, de l'huile d'arachide, de la farine, de la muscade ou du macis (enveloppe de la muscade), un mini bâton de cannelle, du sel, du poivre et -enfin et surtout- du vin cuit.

#### Fonds d'agneau

Il suffit de mettre parure et os de l'épaule d'agneau dans une lèchefrite ou sur une plaque à gâteau et de faire griller tout ça au four chauffé au maximum pendant 20 à 30 minutes, éventuellement badigeonné d'un peu d'huile d'arachide. Il faudra placer les os brunis dans une grande casserole, ajouter de l'eau à hauteur, ainsi qu'une ou deux carottes, quelques branches de céleri, quelques gousses d'ail et d'un gros oignon coupés en gros morceau. Ajoutons 1 bonne cuillère à soupe de concentré de tomate et laissons cuire gentiment pendant 3 heures. Le jus doit réduire de moitié. Filtrons le tout, et hop! Dans le ragoût qui bout tout doux.

#### Préparation

Le mieux est de préparer le plat la veille, qu'on pourra ainsi dégraisser. Jetons les morceaux de viande dans la poêle brûlante et huilée. Ils doivent bien bronzer. Sel et poivre. On les maquille ensuite d'une bonne cuillère de farine, et c'est là qu'intervient le fameux déglacage au vin cuit: une cuillère à soupe, allez, deux cuillères. On remue, on ajoute le vin rouge. Plaçons cette sympathique gestation dans une cocotte avec l'ail, un peu de muscade et les raisins égouttés. On chauffe quelques minutes en ajoutant le fond d'agneau. On mijote à petit feu pendant trois quarts d'heure, le couvercle à trois quarts fermé. Puis, ajout des légumes coupés en brunoise (petits dés). Poursuite de la cuisson pendant une bonne heure. Le ragoût est cuit quand les morceaux sont très tendres et les raisins tout ronds et tout gonflés. Laissons l'agneau tranquille. Froid, on pourra lui enlever éventuellement le film de graisse figé à la surface. Réchauffons et dégustons avec une purée de pomme de terre, en citant un grand spécialiste bullois, le Dr Romain Pasquier (1898-1957): «Une purée onctueuse, bien gonflée, blanche à faire envie, légèrement muscadée, dressée comme un dôme ondulé au couteau, est la digne compagne de cette cuisine transcendante. Elle attend de pouvoir se mélanger à la sauce de haute saveur pour devenir un ravissement.»

Recette rédigée par Pierre-Etienne Joye

Journaliste, épicien