

Épaule d'Agneau Fermier du Quercy & Mitonne de Haricots Tarbais Façon « Moustache »

Pour quatre personnes

Ingrédients :

- 1 épaule d'Agneau Fermier du Quercy (désossée)
- 500 g de Haricots Tarbais Label Rouge
- 150 g de couenne en morceaux
- 150 g de dés de talon de jambon de porc noir gascon
- 4 tranches de poitrine roulée de porc noir gascon
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 3 cuillères à café de graisse d'oie
- 1 feuille de laurier
- 1 brindille de thym
- 1 bouquet de persil plat
- Bouillon de volaille maison (1 litre environ)
- Sel, poivre



La veille, faire tremper les Haricots Tarbais dans de l'eau froide (12 heures au minimum).

Le lendemain, les rincer et les égoutter puis les faire ensuite blanchir à l'eau froide (20 min à compter de l'ébullition) et les rincer à nouveau à l'eau tiède.

Éplucher et couper l'oignon et l'échalote. Les faire revenir avec la graisse d'oie dans un poêlon. Les réserver.

Dans un faitout faire revenir les dés de jambon, la carotte et la branche de céleri coupés en morceaux ainsi que le thym et le laurier. Ajouter la cuillère de concentré de tomate et incorporer les Haricots Tarbais, la couenne, et mouiller le tout avec le bouillon de volaille. Laisser cuire pendant 1 heure 30. Saler, poivrer.

Mettre l'épaule d'Agneau Fermier du Quercy dans un plat à four (côté viande au-dessus) puis saler et poivrer. Cuire au four pendant 1h50 - thermostat 120 °C.