

Rencontre entre deux terroirs

Épaule d'agneau farcie et Pinot noir...

Épaule d'agneau farcie aux herbes fraîches

Pour 2 personnes

1 épaule d'agneau désossée.

Farce : 100 g. de mie de pain - 1 œuf - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 1 tasse de cerfeuil haché - 1/4 de verre de vin blanc sec - sel.

Mélangez oignon et ail hachés, cerfeuil, mie de pain, œuf, vin blanc.

Farcissez l'épaule avec cette préparation. Ficelez-la solidement. Badigeonnez d'huile de tournesol.

Faites cuir à feu moyen - préchauffez une dizaine de minute le four - faites cuir 30 à 40 minutes en arrosant souvent avec le jus de cuisson.

Servez

À servir avec :

Un Pinot noir, Lieu-dit Kalkofen, 2013.

Rubis limpide aux reflets violets. Nez riche et complexe de cuir et de pain grillé, aux notes poivrées et épicées. Superbe en bouche, souple sur des arômes amples de réglisse et d'épices. Évoluant ensuite sur une belle matière confiturée de cerise et de fruits noirs. Un vin fin et élégant, puissant dans ses arômes et sa matière, qui saura parfaitement s'accorder avec le plat proposé.

Domaine Clé de Sol

@ : contact@domainecledesol.fr

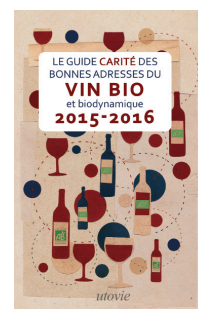
www.domainecledesol.fr



Extrait de :

La cuisine des aromates, éditions Utovie

Retrouvez ce vin et bien d'autres !



Le Guide Carité
du vin bio et biodynamique
15 €
éditions Utovie

Retrouvez la collection « Les Bonnes Choses » :

