

## AGNEAU DE LAIT EN BLANQUETTE

Préparation 20 minutes, cuisson 1 h 15 min.

Pour 4 personnes : 1,2 kg d'agneau (moitié carré de côtes , moitié épaule)  
2 litres de bouillon de viande (veau ou volaille)  
1 oignon  
4 gousses d'ail  
2 clous de girofle  
2 sommités de branchettes de romarin  
4 cuillerées à soupe de crème fraîche  
1 citron  
20 câpres au vinaigre  
1 oeuf  
1 noix de beurre  
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
sel de Guérande  
poivre du moulin

Mélanger huile et beurre et étendre cette matière grasse uniformément dans un plat à four. Mettre dans celui-ci la viande coupée en gros morceaux, passer le tout à four chaud durant une vingtaine de minutes, retourner les morceaux à mi-cuisson.

Pendant ce temps, peler l'ail et dégermer les gousses, peler l'oignon et y planter les clous de girofle. Faire chauffer le bouillon de viande dans une casserole ; découper le citron en tranches, et celles-ci en petits carrés de 1 cm de côté environ.

Transférer les morceaux de viande dans une cocotte sans la matière grasse et le jus de cuisson. Couvrir avec le bouillon très chaud de façon à ce que le liquide affleure la viande (rajouter un peu d'eau bouillante si nécessaire), ajouter l'ail écrasé, l'oignon et le romarin, saler et poivrer.

Couvrir et laisser cuire à feu moyen durant environ une heure. A l'issue égoutter la viande et la réserver au chaud. Filtrer le jus de cuisson au chinois et remettre dans la cocotte lavée entre temps, porter à ébullition pour faire réduire d'1/4.

Ajouter la crème fraîche dans laquelle vous aurez préalablement délayé le jaune d'œuf. Bien mélanger la sauce au fouet pour homogénéiser, ajouter alors les câpres et les dés de citron. Remettre les morceaux d'agneau, réchauffer jusqu'à mijotement modéré, servir très chaud avec un riz créole par exemple.