Selle d'agneau marinée au Châteauneuf-du-Pape Rouge

Préparation : 45 min
Cuisson : 8 à 12 mn
Pour 6 personnes

2,5 kg à 3 kg de selle d'agneau

GARNITURE

ail, oignons, carottes, thym, laurier, queues de persil, clous de girofle, baies de genièvre, poivre en grains

Désosser la selle, ôter les panoufles, laisser un peu de gras sur les canons.

Faire mariner au Châteauneuf-du-Pape les panoufles et les canons avec garniture pendant 24 heures.

Marquer la sauce vin Rouge (style civet) avec les panoufles, les os et la garniture aromatique.

CUISSON

Rôtir les canons 8 à 12 mn selon la chaleur du four. Tenir rosé.

Servir avec la sauce vi n Rouge bien réduite et légèrement beurrée.

Ce mets est associé à la recette de « Pieds d'agneau grillés farcis d'olives vertes et ris d'agneau »