



## **POT-AU-FEU D'AGNEAU DE L'AVEYRON TERRE ET MER**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

#### **Ingrédients :**

- 1,400 kg d'épaule d'agneau désossée et ficelée
- 1 pied de veau coupé en deux
- 1 litre de vin rouge (coté de Millau)
- 120 gr d'oignons
- 160 gr de carotte
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni (thym, queue de persil, feuille verte de poireau), laurier)
- 3 cl de fond de veau
- 4 gr de genièvre
- 2 clous de girofle
- 20 gr de gros sel
- 10 gr de poivre mignonette
- 1 tête d'ail
- 150 gr de beurre
- 1 cl d'huile de pépin de raisin
- 1 kg de palourdes
- 1 cl de vin blanc
- 80 gr d'échalotes



#### **Légumes du pot-au-feu :**

250 gr de carotte – 300 gr navets – 150 gr chioggia rose et 150 gr jaunes – 180 gr de céleri rave  
1 botte d'oignons cebettes – 150 gr de sucre – 120 gr de beurre – gros sel, mignonette de poivre.

### **Progression**

1. Dans une cocote mettre du beurre et de l'huile, passer l'épaule d'agneau au gros sel et mignonette de poivre et la faire cuire de chaque côté environ 7 minutes. Dégraisser et ajouter toute la garniture et les épices, le pied de veau, le vin rouge et mouiller à hauteur avec le fond veau. Porter à ébullition et cuire à feu dans le four avec un couvercle pendant environ 3 heures. Décanter, enlever la ficelle et mettre dans un papier d'aluminium bien serrer en boudin et laisser poser prendre 12 heures.  
Passer le bouillon au chinois et couper le pied de veau en salpicon et réserver.
2. Dans un sautoir, faire chauffer huile. Une fois très chaude, ajouter les palourdes (préalablement dégorgées dans l'eau pour enlever le sable) puis les échalotes ciselées. Mouiller avec le vin blanc et mettre à couvert pendant 8 minutes, puis réserver.
3. Éplucher tous les légumes et les tailler en biseau, puis les cuire dans le bouillon du pot-au-feu, sauf les Chioggia. Les rôtir au beurre et sucre, les garder croquants.
4. Récupérer le jus des palourdes, ajouter au bouillon de pot-au-feu et faire réduire. Rectifier l'assaisonnement.

#### **Dressage :**

Démouler le boudin d'agneau et réchauffer délicatement dans le bouillon.

Dans 6 poêlons, dresser les légumes, le salpicon de pied de veau, la tranche d'épaule d'agneau, et disposer les palourdes autour. Verser le bouillon sur l'ensemble de l'assiette, et servir bien chaud.



**Chef Jean Luc BUSCAYLET**  
*Les Bacchantes*  
**21 rue Caumartin – 75009 Paris**