

Souris d'agneau avec choucroute et gnocchi au parmesan

durée totale **240 min.** **40 min.** temps de préparation **200 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour l'agneau:

1 litre	de bouillon d'agneau
500 ml	<u>Teriyaki Marinade</u> Kikkoman
3,25 kg	de jarrets d'agneau avec os (10 pièces, environ 325 g chacune)
10 g	de farine de maïs
50 ml	d'huile végétale pour arroser

Pour la choucroute:

50 g	de beurre
200 g	d'échalotes, émincées
30 g	de paprika fumé en poudre
1 kg	de choucroute (poids égoutté)
500 ml	de vin blanc
1 litre	de bouillon de légumes
	Sel
	Poivre

Pour les gnocchis:

600 g	de gnocchi réfrigérés
50 g	de beurre
100 g	de parmesan fraîchement râpé
30 g	de pignons de pin grillés
20 g	de persil finement haché
	Noix de muscade fraîchement râpée

Pour le pesto:

50 g	de persil lavé
15 g	de zeste de citron
100 g	de pistaches grillées et décortiquées

PRÉPARATION

Étape 1

Mélanger le bouillon d'agneau et la marinade Teriyaki Kikkoman, puis mettre les jarrets d'agneau sous vide. Faire cuire dans un four combiné à 90 °C pendant environ 4,5 heures.

Étape 2

Pendant ce temps, pour la choucroute au piment, faire fondre le beurre dans une casserole et faire suer les échalotes pendant 1 à 2 minutes. Saupoudrer de paprika en poudre et continuer à faire suer brièvement. Ajouter la choucroute, déglacer avec le vin et compléter avec le bouillon. Laisser mijoter doucement pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que le liquide soit complètement réduit. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Étape 3

Faire cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée selon les instructions figurant sur l'emballage. Les transférer dans une grande poêle avec le beurre et déglacer avec un peu d'eau de cuisson. Avant de servir, incorporer le parmesan, les pignons de pin et le persil, puis assaisonner avec un peu de noix de muscade.

Étape 4

Pour le pesto, mixer le persil, le zeste de citron et les pistaches avec l'huile d'olive à l'aide d'un mixeur plongeant, puis assaisonner avec du sel.

Étape 5

100 ml	d'huile d'olive	
	Sel	
		Retirer les jarrets d'agneau du sachet, récupérer le liquide de cuisson et le réduire légèrement. Mélanger la farine de maïs avec un peu d'eau et incorporer pour épaissir. Arroser les jarrets d'huile végétale et les réchauffer au four à 180 °C pendant environ 20 minutes.

Étape 6

Pour servir, disposer la choucroute dans les assiettes et placer le jarret d'agneau au centre. Répartir les gnocchis au parmesan autour et arroser de pesto et de sauce.