

Gigot d'agneau et choucroute violette à la coriandre

Quatre tranches de gigot d'agneau
Un petit chou violet
Un verre de vin blanc
Une pincée de coriandre en grains
Quelques brins de thym frais
Un filet de vinaigre de Banyuls
Un filet d'huile d'olive
Deux pincées de fleur de sel au moût de vin

Avec un couteau bien aiguisé ou une mandoline, taillez le chou violet en fine julienne en prenant soin de retirer le trognon. Dans une sauteuse, avec la moitié de l'huile d'olive, disposez les quatre tranches de gigot assaisonnées de sel, de poivre et parsemez de brins de thym frais. Quand la viande est bien colorée des deux côtés, déglacez avec le vin blanc et laissez mijoter une dizaine de minutes.

Dans une autre sauteuse, avec le reste de l'huile d'olive, faites suer doucement la julienne de chou violet pour qu'elle devienne très souple. Déglacez au vinaigre de Banyuls, incorporez du sel, du poivre et de la coriandre en grains. Servez le gigot avec la choucroute violette, parsemée de fleur de sel parfumée au moût de vin, parfaitement dans les tons chromatiques de ce plat, et de la moutarde de Brives.

