

Crumble d'agneau potimarron et pain d'épices

800 g d'épaule d'agneau
2 oignons violets
2 gousses d'ail
1 fine branche de céleri
1 petit potimarron
1 filet d'huile d'olive
1 pincée de piment d'Espelette

Pour le crumble
200 g de pain d'épices (maison si possible)
60 g de beurre
20 g de pistaches vertes
30 g de pignons de pin
50 g d'amandes entières

Dans une cocotte, faites colorer la viande d'agneau coupée en gros cubes dans l'huile d'olive. Ajoutez les oignons violets grossièrement émincés, les gousses d'ail hachées et le céleri branche coupée en brunoise. Remuez bien pour saisir la viande sur toutes les faces ainsi que la garniture. Assaisonnez de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Mouillez à hauteur avec de l'eau, couvrez et laissez mijoter une heure à feu doux.

Epluchez le potimarron et coupez-le en larges lamelles. Faites-le cuire une dizaine de minutes à la vapeur, assaisonnez-les de sel et de poivre.

Mixez le beurre ramolli, le pain d'épices et les fruits secs pour obtenir une pâte grumeleuse. Dans un plat, disposez l'agneau confit, déposez les tranches de potimarron en rosace et recouvrez de la préparation de crumble au pain d'épices.

Enfournez une quinzaine de minutes à 200°C et servez le crumble d'agneau avec une salade d'herbes aromatiques.

