Agneau

Agneau au chocolat

1h10	10 min	1h	0	537
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

600 g **Epaule(s) d'agneau**
4 dl **Vin rouge**
1 **Oignon(s)**
1 **Bouquet garni**
30 g **Chocolat noir**
20 g **Beurre**
2 c. à café **Maïzena**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation et cuisson de l'agneau

1. Détailler l'épaule d'agneau en cubes de 5 cm x 5 cm.
2. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse, faire dorer les morceaux d'agneau sur toutes les faces à l'aide de pinces de cuisine.
3. Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office puis l'émincer grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Ajouter l'oignon émincé dans la sauteuse, saler et poivrer. Mélanger à l'aide d'une spatule.
5. Mouiller la préparation avec le vin.
6. Ajouter le bouquet garni.
7. Baisser le feu et couvrir. Laisser mijoter pendant 45 minutes.

Étape 2

Elaboration de la sauce chocolat

1. Sortir les morceaux d'agneau à l'aide des pinces de cuisine en laissant les morceaux d'oignon dans la sauteuse, les réserver sur une assiette.
2. Passer la sauce au chinois, la verser dans la sauteuse sur feu doux.

3. Délayer la maïzena avec un peu d'eau froide dans un bol. La verser dans la préparation.
4. Mélanger à l'aide d'une spatule pour lier la préparation. Ajouter le chocolat.
5. Lorsque la sauce est homogène, replacer les morceaux d'agneau dans la sauteuse.
6. Enrober la viande de sauce puis rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Étape 3

Dressage

1. Disposer les morceaux d'agneau dans un plat de service.
2. Effeuiller le cerfeuil, en parsemer le plat et servir de suite.