



Le Safran du Ventoux en Provence
Marie et François Pillet
Producteurs

Les Recettes de Marie

Charlotte d'agneau au safran du ventoux et aux aubergines

Marché pour 8 personnes

Réalisation la veille

8 moules à crème catalane (vous pouvez faire la charlotte dans 1 tian) .

2 kg gigot d'agneau désossé, coupé en petits cubes

10 aubergines longues

250 g d'oignons doux, 4 gousses d'ail, 250 g de tomates, 60 filaments de safran infusé, 1 demi cuillère à café de cumin, de cannelle, de gingembre, 1 branche de thym,

3 branches de coriandre, 1 morceau de gingembre confit, 2 citrons, 2 oranges, 1 tasse à café de miel de lavande, 75cl de bouillon de volaille, 25cl de vin rosé de muscat sec (j'utilise le muscadin du domaine terres de solence à mazan) huile d'olive, sel, poivre.

Pour tirer le meilleur parti du safran, écrasez les stigmates dans un mortier, faites ensuite infuser le safran dans 1 cuillère à café d'eau chaude.

Faire chauffer le four à 150°

Dans une cocotte en fonte faire revenir les oignons coupés fin avec le cumin, faire mijoter doucement, retirer les oignons, faire revenir la viande avec 1 c à soupe d'huile d'olive,

ajouter les tomates pelées les gousses d'ail écrasées (blanchir les gousses d'ail dans une petite casserole d'eau bouillante 1 mn), le vin, le bouillon, les épices, le miel, les zestes d'orange et de citron émincés finement et blanchi 5mn dans l'eau bouillante. (réserver quelques zestes pour la décoration). mettre à cuire dans le four environ 1 heure jusqu'à attendrissement. retirer la viande et faire réduire la sauce comme un sirop.

Pendant ce temps trancher les aubergines dans le sens de la longueur, les faire dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive les déposer sur du papier absorbant.

Chemiser les moules avec les tranches d'aubergines disposer la viande dans les moules, refermer les lanières d'aubergines mettre au frais avec 1 poids sur chaque moule, au moment du repas faire chauffer au four très lentement pour ne pas recuire, démouler sur les assiettes, décorer de tomates de zeste de citron de feuille de coriandre, napper de sauce.

Vous pouvez servir avec une semoule safranée avec des raisins secs .

Je recommande ce plat avec 1 côte du ventoux de chez Jean Marot cuvée carpe diem domaine murmurium à mormoiron

ou bien la cuvée le diamant noir du domaine grand jacquet à mazan