Jarret d’agneau aux grenailles

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 jarrets d’agneau
huile d'olive
2 oignons (émincés)
3 gousses d'ail (pressées)
3 carottes (en morceaux)
2 tomates (en quartiers)
1 bouteille de vin rouge
1⁄2 l fond de veau
3 brins de thym
3 brins de romarin
2 feuilles de laurier
1 kilogramme de grenailles
2 cuillères à soupe de liants pour sauces brunes (p. ex. Maïzena Express)
1 bouquet de persil plat frais ciselé
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Tamponnez la viande pour la sécher, salez et poivrez-la de chaque côté.**
2. **Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une sauteuse et faites dorer les jarrets. Ajoutez les oignons et l’ail et poursuivez la cuisson. Ajoutez les carottes et les tomates. Arrosez le tout de vin et laissez réduire pendant 20 minutes à mi-couvert. Ajoutez le fond de veau, le thym, le romarin et les feuilles de laurier. Couvrez et laissez mijoter 2 heures à feu doux sur la cuisinière ou au four (160 °C).**
3. **Placez les grenailles dans un plat de cuisson et aspergez-les d’huile d’olive. Mélangez bien. Enfournez ce plat une heure avant la fin de la cuisson de l’agneau. Secouez le plat de temps en temps. Salez.**

4. **Liez la sauce des jarrets d’agneau avec de la Maïzena Express.**

5. **Garnissez de persil et servez avec les grenailles.**