



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY

**AGNEAU EN ESTOUFFADE
AU LAURIER**

**& BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE
PINOT NOIR**



BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR

Le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présente sous forme d'îlots entre Chagny au nord, à la limite de la Côte de Beaune, et Saint-Gengoux-le-National au sud, à la limite du Mâconnais. Nos vignes sont exposées est/sud-est et puisent dans un sol argilo-calcaire à dominante calcaire, peu profond et très caillouteux, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir. Ce vin révèle des arômes de petits fruits rouges. La bouche est bien équilibrée avec des tanins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.

À servir à une température de 16 °C.

&

AGNEAU EN ESTOUFFADE AU LAURIER

CUISSON : 1 heure PRÉPARATION : 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1,5 kg d'épaule d'agneau sans os, coupée en gros dés
- 6 pommes de terre
- 5 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 petits piments frais (facultatifs)
- 5 feuilles de laurier
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre de Cayenne

PRÉPARATION

Couper les tomates en quartiers. Éplucher et émincer grossièrement les oignons. Peler et hacher les gousses d'ail. Préchauffer le four à th. 6 (180 °C).

Dans une cocotte, faire dorer la viande avec l'huile chaude, en 2 ou 3 fournées. Jeter le gras de cuisson. Remettre les dés d'agneau dans la cocotte, ajouter les oignons et l'ail et laisser une minute sur feu vif en remuant. Ajouter les tomates, le laurier et les piments. Baisser le feu et assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Arroser avec 10 cl d'eau puis couvrir la cocotte et laisser cuire pendant 40 minutes dans le four.

Peler les pommes de terre et les découper en gros dés. Les ajouter dans la cocotte encore 20 minutes. Servir dans la cocotte ou verser dans un plat creux chaud.

Conseil : parsemer l'estouffade avec du persil plat finement ciselé juste au moment de servir.

Millebuis

