

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**PAPPARDELLES
AU RAGÙ D'AGNEAU EFFILOCHÉ**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



PAPPARDELLES AU RAGÙ D'AGNEAU EFFILOCHÉ

🕒 25 min 🍷 3 h 10

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g d'épaule d'agneau
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 150 ml de vin rouge
- 1 carotte
- 250 g de tomates concassées
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 tiges de persil plat
- 30 g de parmesan
- 500 g de pappardelles
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Éplucher et émincer finement l'ail et l'oignon. Éplucher la carotte et la couper en petits dés. Faire revenir le tout dans une cocotte avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- Ajouter ensuite l'épaule d'agneau préalablement coupée en morceaux et faire dorer pendant 5 minutes supplémentaires. Déglacer au vin rouge. Mélanger puis ajouter les tomates concassées, le thym, le laurier, du sel et du poivre. Couvrir et laisser cuire au moins 3 heures à feu doux, en mélangeant régulièrement.
- Faire cuire les pappardelles comme indiqué sur le paquet puis les égoutter. Mélanger avec le ragù d'agneau préalablement effiloché et servir dans les assiettes. Ajouter de la crème, du parmesan et du persil ciselé.