

## Bourguignon d'agneau et ses "biscuits" aux herbes



source : site web du magazine Good Food, ["herby lamb cobbler"](#)

1 cseupe huile végétale neutre (isio4 pour moi)  
200g lardons fumé  
900g collier d'agneau  
350g oignons grelots pelés (quelques oignons nouveaux pour moi)  
5 carottes pelées, lavées et coupées en gros morceaux  
350g champignons de Paris  
3 cseupe farine  
3 feuilles de laurier  
Quelques brindilles de thym  
350g farine avec levure incorporée  
4 cseupe herbes fraîches mélangées dont thym, romarin et persil  
200g beurre très froid coupé en tout petits morceaux (râpé dit le magazine... O\_ô )  
1 jus de citron  
5 feuilles de laurier  
1 oeuf (pour dorer)  
350ml vin rouge  
350g bouillon d'agneau ou de boeuf (bouillon de mouton en cube du commerce pour moi)  
1 bonne giclée de sauce Worcester (lea and perrins pour moi)

Préchauffer le four à 180°C/160°C chaleur tournante/gaz4

Dans une cocotte (en fonte), chauffer l'huile et y faire rissoler les lardons environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent craquants. Ajouter les morceaux d'agneau et les faire dorer sur feu vif environ 10 minutes. Ôter la viande à l'aide d'une écumoire (ou d'une cuiller à trous), la réserver dans un saladier, mettre le gaz à fond sous la casserole et ajouter les oignons, les carottes et les champignons. Laisser cuire 5 minutes jusqu'à obtenir un début de coloration, puis ajouter la farine, mélanger. Remettre la viande, ajouter les herbes, le vin, le bouillon et la sauce Worcester. Assaisonner, couvrir, baisser le feu et enfourner sans y toucher pour 1 heure et 20 minutes.

Après environ 1 heure dans le four, faire les "biscuits". Verser la farine et les herbes dans un saladier, puis assaisonner de sel et poivre. Ajouter le beurre et mélanger à la fourchette (ou avec 2 couteaux). Faire un puits, ajouter le jus de citron et 3 cseupe d'eau. Pétrir juste assez pour former une boule souple. Étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné à une épaisseur de 5 mm, puis découper des ronds de 7.5cm à l'aide d'un emporte-pièce. Re-bouler le reste de pâte, ré-étaler à 5 mm et découper d'autres cercles de pâte jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

Une fois la cuisson dans le four terminée (1 heure 20 minutes), sortir la cocotte du four, ôter le couvercle et disposer les disques de pâte en les faisant se chevaucher, tout le tour du plat, en intercalant des feuilles de laurier entre chaque "biscuit". Dorer à l'oeuf et remettre au four 45 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés. La recette ne précise pas mais je n'ai pas couvert la



cocotte pour cette dernière cuisson.

Servir très chaud. J'ai ajouté quelques feuilles de persil pour la couleur.