



STEPHANIE EMMANUELLE THION

J'imagine mon assiette...

... avec Philippe Mille.

Par **Véronique André**

Philippe Mille, chef deux étoiles au restaurant *Le Parc Les Crayères*, à Reims, est originaire de la Sarthe. C'est là, auprès de sa grand-mère, qu'il se passionne pour les beaux produits à mettre dans l'assiette. Son plat préféré est la poule au pot, mais aux *Crayères* il met surtout en avant la Champagne. Ces derniers mois de confinement lui ont permis de revisiter entièrement sa cuisine et de se consacrer plus que jamais à la transmission du métier aux jeunes.

Épaule d'agneau laquée au miel d'orange épicé

Pour 4 personnes/Facile/Cuisson:
40 minutes.

Ingrédients

1 épaule d'agneau, 4 carottes, 2 oignons, 8 gousses d'ail, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 brin de romarin, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

1 cuillère à café de moutarde, 3 cuillères à soupe de miel, 1 jus d'orange, 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès, 1 cuillère à café de piment d'Espelette.

Progression

Disposer l'épaule d'agneau dans une casserole, mouiller à hauteur avec de l'eau, porter à ébullition, ajouter les carottes, les oignons, les gousses d'ail, le thym, le laurier, la moitié du romarin, saler. Cuire 10 minutes à frémissement. Retirer du feu, couvrir et laisser refroidir dans le bouillon à température ambiante.

Puis égoutter l'épaule d'agneau, la poser côté peau dans un plat, la badigeonner d'huile d'olive, égoutter également les légumes: les carottes coupées en morceaux, les oignons taillés en rouelles, les gousses d'ail, puis les disposer autour de l'épaule (garder le bouillon de cuisson). Rôtir 10 minutes au four à 210 °C.

Réaliser le laquage en mélangeant la moutarde avec le miel, le jus d'orange, le vinaigre et le piment. Retirer du four l'épaule d'agneau, la retourner puis la badigeonner avec la moitié du laquage, retourner également les oignons, remuer les carottes et les gousses d'ail, ajouter un verre du bouillon de cuisson. Cuire de nouveau 10 minutes au four.

Retirer du four, badigeonner de nouveau avec le restant du laquage, ajouter le restant de romarin, verser de nouveau un verre du bouillon de cuisson, finir de cuire 10 minutes. Astuce: cuire l'épaule d'agneau dans le bouillon la veille ou le matin pour le soir. ●

**Le Parc Les Crayères, 64, boulevard
Henry-Vasnier, Reims (Marne).
Tél.: 03.26.24.90.00.**