



PLAT MAIN COURSE

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT

CONFITE AU **KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER**

SHOULDER OF MILK-FED LAMB CONFIT WITH WOLFBERGER KÉVA® CITRON 60°



Wolfberger



RECETTE PAR RECIPE BY

SHINTARO AWA

Sous-chef au Bristol *** Paris
Finaliste de la San Pellegrino Young Chef



PRÉPARATION PREPARATION 3 heures

TEMPS DE CUISSON COOKING TIME
au moins 3 heures



POUR SERVES
8 personnes

À PROPOS DE ABOUT

SHINTARO AWA

Né à Tochigi, une région encore très préservée près de Tokyo, Shintaro Awa a appris dès son plus jeune âge à apprécier et travailler les produits de la terre. C'est en 2004, après l'obtention de son diplôme de cuisinier, qu'il s'expatrie en France pour découvrir la culture et la cuisine française. Dès lors, il s'inspire de ses nombreux voyages et se passionne pour les anciennes recettes françaises, qu'il retravaille avec passion et justesse. Son goût pour la tradition et la simplicité lui ont valu de travailler auprès du grand Régis Marcon, puis de devenir le sous-chef de l'Epicure, restaurant gastronomique trois étoiles de l'hôtel Le Bristol, dirigé par le chef Eric Frechon. Sa soif d'apprendre le poussera à s'inscrire au concours France San Pellegrino Young Chef, qu'il gagnera grâce à son savoir-faire et son travail minutieux. Coché par Yannick Alléno, il représente la France à la Grande Finale Monde de la San Pellegrino Young Chef 2016, à Milan.



Shintaro Awa was born in Tochigi, a region near Tokyo that has retained its character. While still a child he learned to appreciate and work with the fruits of the earth. He qualified as a chef in 2004 and moved to France to discover French culture and cuisine. Inspired by his many travels, he developed a passion for old French recipes, which he reworks with dedication and precision. His love of tradition and simplicity earned him the honour of working with the great Régis Marcon, before becoming the sous-chef in the Epicure, the three-star gastronomic restaurant in Le Bristol hotel, with chef Eric Frechon at the helm. His thirst for knowledge led him to enrol for the France San Pellegrino Young Chef competition, and his know-how and meticulous workmanship made him the winner. Coached by Yannick Alléno, he represented France in the World Finals of the San Pellegrino Young Chef 2016 in Milan.

À PROPOS DE ABOUT

KÉVA® CITRON WOLFBERGER

Né d'une macération d'écorces de citron en alambic de cuivre, le spiritueux Kéva® Citron est une exclusivité Wolfberger. Cette macération est immédiatement suivie d'une distillation traditionnelle qui s'effectue lentement afin de préserver les caractères aromatiques des agrumes.

Obtained by macerating lemon rinds in a copper still, Kéva® Citron spirit is a Wolfberger exclusivity. The maceration is immediately followed by slow traditional distillation in order to preserve the aromatic characteristics of the lemon.



ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT

CONFITE AU KÉVA® CITRON 60° WOLFBERGER

SHOULDER OF MILK-FED LAMB CONFIT WITH WOLFBERGER KÉVA® CITRON 60°

INGRÉDIENTS INGREDIENTS

1 pièce d'épaule d'agneau de lait (700 - 900 g)

500 g collier d'agneau taillé en petits morceaux

1 oignon

1 tête d'ail rose

Huile d'olive

4 branches de thym

1 citron confit

Kéva® Citron 60° Wolfberger

Eau

Garniture :

250 g d'olives vertes

1 botte d'oignons nouveaux

15 feuilles de menthe fraîche

1 shoulder of milk-fed lamb (700 g - 900 g)

500 g neck of lamb cut into small pieces

1 onion

1 bulb of pink garlic

Olive oil

4 sprigs of thyme

1 preserved lemon

Wolfberger 60° Kéva® Citron

Water

Garnish:

250 g d'olives vertes

250 g green olives

1 bunch spring onions

15 leaves fresh mint



PRÉPARATION PREPARATION

1. Dans une cocotte en fonte verser 2 traits d'huile d'olive.
2. Assaisonner l'épaule avec un trait d'huile d'olive. Déposer l'épaule et les morceaux de collier dans la cocotte. Les saisir à feu vif en retournant rapidement pour bien colorer sur toutes les faces.
3. Ensuite retirer les morceaux d'agneau de la cocotte, dégraisser et déglacer avec le Kéva® Citron 60° Wolfberger
4. Remettre l'épaule et les morceaux d'agneau dans la cocotte. Ajouter l'oignon.
5. Émincer les gousses d'ail, le thym dans la cocotte en fonte.
6. Cuire au four à 130°C sans mettre le couvercle et laisser confire minimum 3 heures en arrosant régulièrement.
7. Laisser reposer l'épaule d'agneau sur une grille du four.
8. Récupérer le jus de cuisson.

JUS D'AGNEAU

9. Arroser les colliers d'agneau avec de l'eau puis laisser cuire pendant 20 minutes.
10. Passer l'ensemble au chinois tamis.
11. Mélanger le jus de cuisson et le jus d'agneau puis faire réduire jusqu'à obtenir une consistance. Ajouter une goutte de Kéva® Citron 60° Wolfberger et une petite brunoise de citron confit.
12. Préparer les garnitures.
13. Assaisonner les oignons nouveaux puis les cuire avec des morceaux de beurre dans un sautoir.

1. Pour 2 glugs of olive oil into a cast iron casserole.
2. Season the shoulder with a slug of olive oil. Place the shoulder and pieces of neck in the casserole. Seal on high heat, turning quickly until all sides are nicely browned.
3. Remove the lamb pieces from the casserole, skim and deglaze with the Wolfberger 60° Kéva® Citron
4. Put the shoulder and pieces of lamb back in the casserole. Add the onion.
5. Finely slice the garlic cloves and add the thyme to the cast iron casserole.
6. Bake in a 130°C oven without a lid and allow to cook for at least 2 hours, adding water regularly.
7. Relax the shoulder of lamb on an oven rack.
8. Reserve the juices.

LAMB JUICES

9. Pour water over the lamb neck and cook for 20 minutes.
10. Strain through a chinois sieve.
11. Mix the cooking juices and the lamb juice, and then reduce to a nice consistency. Add a drop of Wolfberger 60° Kéva® Citron and a little diced preserved lemon.
12. Prepare the garnish.
13. Season the spring onions then cook with butter in a sauté pan.

DRESSAGE PRESENTATION

1. Avant de servir, répartir 20 g de Kéva® Citron 60° Wolfberger sur tous les ingrédients.
2. Déposer l'épaule d'agneau dans une assiette, ajouter la sauce.
3. Disposer les olives vertes et la menthe concassée autour du morceau d'agneau.

1. Before serving, spread 20 g of Kéva® Citron 60° Wolfberger all over the ingredients
2. Place the shoulder of lamb in a dish, add the sauce.
3. Place the green olives and the chopped mint around the lamb.