

Accords mets et vins

Epaule d'agneau à la sauge et beurre de sauge



**RICHE IDÉE**  
Le beurre d'herbes est une bonne astuce pour parfumer viandes et poissons. Variez les plaisirs : persil, cerfeuil, ciboulette, épices, échalotes hachées... et congelez le tout à l'avance !

*Epaule d'agneau à la sauge et beurre de sauge*

*Et avec ça ?*  
Faites dorer les tranches de fenouil à la poêle, 20 min à feu doux dans un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.

+40 MIN  
**30 MIN**

  
**Un vin rouge tout en délicatesse :**  
bordeaux, Producta vignobles, cuvée Mission Saint-Vincent.



POUR 6 PERSONNES. PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 40 MIN À 1 H 10

**ASSEZ FACILE**

1,5 kg d'épaule d'agneau désossée par le boucher • 3 bouquets de sauge • 1 c. café de cumin en poudre • 1 filet d'huile d'olive • Fleur de sel et poivre du moulin.  
**POUR LE BEURRE DE SAUGE** • 8 feuilles de sauge • 150 g de beurre ½ sel.

• Saupoudrez l'épaule d'agneau avec le cumin, salez, poivrez. Faites-la dorer dans une cocotte avec 1 filet d'huile d'olive sur toutes ses faces.

• Lavez la sauge. Déposez 4 brins de sauge et ficeliez-les avec la viande. Retournez la viande, ajoutez 4 autres brins et ficeliez de nouveau.  
• Tapissez le fond d'un cuit-vapeur avec le reste de sauge, versez 3 verres d'eau. Posez le panier vapeur avec la viande. Laissez cuire 1 h. [Autre option pour gagner du temps : cuire la viande à la cocotte-minute. Dès le sifflement de la soupape, réduisez le feu et faites

cuire pendant 30 min].  
**LE BEURRE DE SAUGE** • Hachez finement les feuilles. Mélangez-les à la fourchette avec le beurre ramolli. Déposez le beurre dans des moules à glaçons ou confectionnez un rouleau entouré de papier sulfurisé et réfrigérez-le pour qu'il durcisse.  
• Servez l'épaule d'agneau avec le beurre de sauge et des morceaux de fenouil cuits à la poêle ■

## Banc d'essai

Pâques, du bonheur en barres ! p. 12 à 14

- **Barrelle.** www.barrelle.fr
- **Le Bonheur.** 148, rue Saint-Honoré, 75001 Paris 01 42 60 58 75
- **Baud-Besaçon.** www.baudbesacon.com
- **Bernachon.** www.bernachon.com
- **Bouillet.** www.chocolatier-bouillet.com
- **Pralus.** www.chocolats-pralus.com
- **Fabrice Gillotte.** www.fabricegillotte.com
- **Maison Caffet.** www.maison-caffet.com
- **Thierry Court Créations.** www.thierrycourt-creations.com
- **Hasnaâ.** www.hasnaa-chocolats.fr
- **Yves Thuriès.** www.yvesthuries.com
- **Jean-Paul Hévin.** www.jeanpaulhevin.com
- **Cyril Lignac.** www.gourmand-croquant.com
- **Edwart Chocolatier.** www.edwart.fr
- **Pierre Marcolini.** https://eu.marcolini.com/fr
- **Karamel.** www.karamelparis.com
- **Lenôtre.** www.lenotre.com
- **Michel Cluizel.** www.cluizel.com

## Food style

Faut-il en finir avec les capsules Nespresso ? p. 16 à 17

- **Nespresso.** www.nespresso.com
- **Café San Marco.** https://sanmarco.fr
- **Araku.** www.arakucoffee.com
- **Terramoka.** www.terramoka.com
- **Emballages Magazine.** www.emballagesmagazine.com

## Food style

Du nouveau dans l'assiette p. 18 à 19

- **Couteaux Utopic.** https://utopic-design.fr/
- **Julien Duboué.** www.julienDuboue.com
- **A Noste.** 6 bis rue du 4 septembre 75002 Paris. www.a-noste.com
- **Boulom.** 181 rue ordener 75018 Paris. www.boulom.net
- **Corn'r.** 21 rue des pyramides 75001 Paris
- **Corn'r.** 65 rue du Faubourg Poissonnière 75009 Paris
- **A Mia.** 3 rue du 4 septembre 75002 Paris. www.a-mia.fr

## Food style

Moins de sel, plus de goût ! p. 20 à 22

- **Gomasio, Terre Exotique.** www.terreexotique.fr
- **Sauce soja, Shoda.** www.bienmanger.com
- **Sel au céleri, Albert Ménès.** www.albertmenes.fr
- **Algues nori, Tanoshi.** www.tanoshi.fr
- **Jus de citron, Jardin Bio.** www.jardinbio.fr
- **Eau Quézac.** www.quezac.com

## Régal à Marseille

La gastronomie au beau fixe p. 34 à 49

- **Marché aux poissons du Vieux-Port.** Quai de la Fraternité, tous les jours de 7h30 à 12h30
- **Marché des Capucins,** du lundi au samedi de 9h à 19h
- **Café Le Môle, au Mucem.** 7, promenade Robert Laffont, de 11h à 17h30 tous les jours sauf le mardi

## Cuisine du monde

Escapade thaïe p. 60 à 67

- **Cave de Turckheim, Granit de la Vallée.** www.cave-turckheim.com
- **Domaine Stentz-Buecher.** www.stentz-buecher.com
- **Domaine Jean Siegler.** www.jeansiegler.fr
- **Maison Jean Loron.** www.loron.fr

## Le plat du terroir

La paella mode d'emploi p. 82 à 87

- **Cap Hispania.** www.caphispania.fr 23, rue Joffroy d'Abbas, 75017 Paris
- **Domaine de Laballe.** http://boutique.laballe.fr

## En famille

L'agneau entre en scène p. 88 à 93

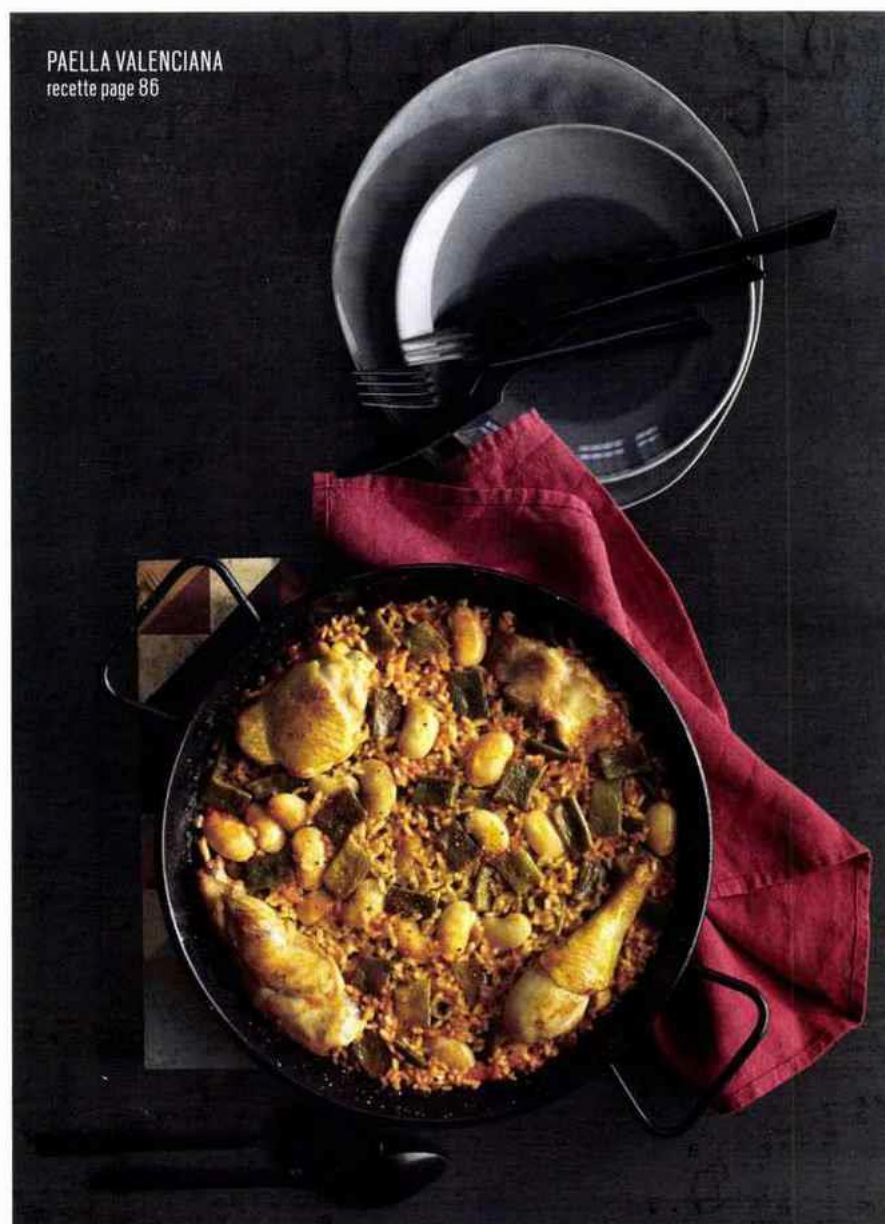
- **Plaimont Producteurs.** www.plaimont.com
- **Producta vignobles.** www.producta.com
- **Domaine de la Charmoise.** www.henry-marijonnet.com
- **Jean-André Charial.** www.laffectif.com
- **Cave de Tain-L'Hermitage.** www.cavedetain.com
- **Domaine des Terres blanches.** www.terresblanches.com

## Ailleurs

New York croque la pomme p. 112 à 126

- **New York Off Road (food tour).** www.newyorkoffroad.com

- **Farmers market.** www.grow NYC.org
- **Brooklyn Grange Farm.** www.brooklyngrangefarm.com
- **Stinky Brooklyn.** https://stinkybklyn.com
- **Levain bakery.** www.levainbakery.com
- **Dominique Ansel.** www.dominiqueansel.com
- **La Mercerie.** www.lamerceeriecafe.com
- **Lalito.** https://lalitonyc.com
- **Oxalis.** https://oxalis NYC.com
- **Daniel Boulud.** www.daniel NYC.com
- **Per Se.** www.thomaskeller.com
- **Le Bernardin.** www.le-bernardin.com
- **Georgetown.** www.georgetowncupcake.com
- **The Pickle's guy.** www.pickleguys.com
- **Economy candy.** www.economycandy.com
- **Doughnut plant.** www.doughnutplant.com
- **Knickerboker hotel.** www.theknickerboker.com
- **Westhouse hotel.** www.westhousehotelnewyork.com
- **Marmara hotel.** park.marmaranyc.com
- **Office du tourisme.** www.nycgo.com
- **Compagnie aérienne.** www.flylevel.com/fr



PAELLA VALENCIANA  
recette page 86

