

# Accords Mets-Vin

*“Ces recettes ont été pensées et réalisées après dégustation  
des Vins du Domaine Dalmeran et de la Célestière”  
par Christian GARINO, Maître Restaurateur et Chef du restaurant  
l'OUSTALET MAIANEN à Maillane.*



**CHÂTEAU DALMERAN 2007**

Appellation les-Baux-de-Provence Protégée

**FILET D'AGNEAU AU RÉGLISSE**

POUR 4 PERSONNES

- 4 filets d'agneau de 150g / pièce
- 4 bâtons de réglisse assez fins
- Purée de panais

Faire préparer par son boucher 4 filets d'agneau en conservant les parures pour faire le jus.

Piquer à l'aide d'une brochette (tige de fer) dans la longueur puis introduire les bâtons de réglisse.

Faire un jus d'agneau avec les parures de viande.

Rôtir les filets sur toutes les faces dans de l'huile chaude et les glisser au four préchauffé à 170°, environ 12 minutes. Débarasser les filets sur assiette avec une feuille d'aluminium dessus pour éviter qu'ils refroidissent.

Dégraissier le plat de cuisson, déglacer avec le jus puis réduire à consistance.

Retirer les bâtons de réglisse, découper les filets en 3 ou 4 tranches, accompagner avec la purée, décorer avec les bâtons de réglisse, disposer le jus à part.