

# La Clapassade de mouton sauce grisette

de Michel Otell

## Ingrédients

*pour 4 à 6 personnes*

- bouillon (de volaille ou autre)
- 800 g environ de collier ou de poitrine de mouton
- 1 gros oignon\* émincé
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive\*
- 2 cuillères à café rases de farine\*
- beurre\* et farine \* pour le roux brun

épices et aromates :

- miel\* de Narbonne
- réglisse en poudre
- 3 ou 4 bâtonnets de réglisse
- 1 cuillère à café de cassonade\*
- poivre blanc
- fleur de sel de Camargue
- zestes de citron\*

*\* tous ces produits se trouvent facilement en agriculture biologique*

## Préparation

Poivrer au poivre blanc et mettre à rissoler dans une cocotte, avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 800 g environ de collier ou de poitrine de mouton en morceaux. Ajouter un gros oignon émincé ; poudrer avec une cuillerée à café de cassonade et deux cuillerées à soupe rases de farine. Bien mélanger le tout.

Mouiller largement la viande de bouillon. Laisser mijoter pendant 45 minutes, dégraisser complètement, ajouter des bâtons de réglisse, puis laisser 40 minutes.

Retirer la viande du bouillon, et la couper en dés. Passer le bouillon et réserver. Préparer un roux brun (faire fondre du beurre, y ajouter graduellement de la farine en mélangeant, jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse, puis continuer à remuer jusqu'à coloration) dans la cocotte, et le mouiller au bouillon. Sucrez au miel de Narbonne, et ajuster l'assaisonnement à l'aide de réglisse en poudre. Laisser réduire à la consistance voulue.

Saler dans l'assiette à la fleur de sel de Camargue.

Présenter les cubes de viande en tas assez haut par rapport à la largeur « le terme clapas évoquant un tas de pierres », napper de sauce, et garnir le sommet de zestes de citron.

Accompagnements conseillés : tranches de polenta aux zestes de citron poêlées, salade de roquette à l'huile d'olive.

