

# AGNEAU BRAISÉ, CAPPELLETTI AUX POIS ET À LA MENTHE

## BRAISED LAMB WITH PEA AND MINT CAPPELLETTI

6  3h45' 



**Michael CROFT**

Calcot / The Conservatory Restaurant  
at Calcot Manor



### INGRÉDIENTS

#### Pour les pâtes :

- 275 g de farine à pâtes type « 00 »
- 2 œufs entiers
- 3 jaunes d'œufs
- ½ c. à soupe d'huile d'olive
- une pincée de sel

#### Pour la farce des pâtes

- 500 g de pois frais écossés
- 3 brins de menthe
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 2 colliers d'agneau entiers, dégraissés, non découpés
- Carotte, oignon, céleri, fenouil, tomate, céleri-rave
- Ail, romarin, laurier, thym
- ¼ bouteille de vin blanc sec
- 2 litres de bouillon de veau ou d'agneau
- 1 selle d'agneau entière
- Plusieurs brins de pousses de pois
- Huile à la menthe : menthe fraîche et huile d'olive mixées avec un filet de vinaigre de xérés
- Pois et fèves en garniture



### INGREDIENTS

#### For the pasta :

- 275 g '00' Pasta Flour
- 2 whole eggs
- 3 egg yolks
- ½ tbsp olive oil
- Pinch of salt

#### Filling for Pasta :

- 500 g podded fresh peas
- 3 sprigs of mint
- 2 tbsp mascarpone cheese
- 2 whole necks of lamb, trimmed of fat, and left whole
- Carrot, onion, celery, fennel, tomato, celeriac
- Garlic, rosemary, bay leaf, thyme
- ¼ bottle dry white wine
- 2 litres veal or lamb stock
- 1 whole saddle lamb
- Several sprigs of pea shoots
- Mint oil - fresh mint olive oil liquidized with a dash of sherry vinegar
- Peas and broad beans to garnish



PRÉPARATION >  
METHOD >

*A servir avec / To be served with*

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION

# AGNEAU BRAISÉ, CAPPELLETTI AUX POIS ET À LA MENTHE

## BRAISED LAMB WITH PEA AND MINT CAPPELLETTI

6  3h45' 



### PRÉPARATION

- 1 - Dans un robot ménager, mélangez pendant 30 secondes tous les ingrédients pour les pâtes et travaillez-les pour obtenir une boule de pâte. Couvrez et laissez reposer au réfrigérateur pendant plusieurs heures.
- 2 - Faites bouillir dans de l'eau salée les pois destinés à la farce jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les et réduisez-les en purée avec la menthe et le mascarpone, puis passez cette purée dans un tamis fin. Refroidissez le mélange et placez-le dans une poche à embout uni de 0,6 cm (1/4 de pouce).
- 3 - Passez la pâte dans une machine à pâtes pour obtenir des feuilles fines comme pour les raviolis ou les lasagnes. Découpez des cercles (50 à 70 mm) dans la pâte avec un emporte-pièce circulaire. Déposez au centre une noisette de purée de pois. Humidifiez les bords avec de l'eau ou de l'œuf et repliez la pâte pour enfermer la farce. Retournez les deux pointes sur elles-mêmes et fermez hermétiquement pour obtenir une forme de chapeau (cappelletti = petits chapeaux). Les pâtes peuvent être congelées ou consommées immédiatement.
- 4 - Pour braiser l'agneau, faites d'abord revenir dans de l'huile chaude le collier sur tous les côtés pour lui donner un aspect caramélisé doré. Dans la graisse produite, faites revenir les légumes découpés jusqu'à ce qu'ils soient également légèrement colorés et ramollis. Posez les colliers d'agneau assaisonnés sur les légumes et ajoutez les herbes, le vin et le bouillon. Faites braiser à four doux pendant environ 3 heures, jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- 5 - Retirez la viande du plat et laissez-la refroidir. Pendant ce temps, récupérez la sauce dans une casserole propre, faites réduire et assaisonnez. Le collier peut alors être découpé en beaux morceaux sans os ni graisse et réservé pour être réchauffé dans la sauce au moment voulu.
- 6 - Faites rôtir la selle d'agneau entière assaisonnée, posée sur un lit de légumes-racines découpés, d'herbes et d'ail, pendant environ 45 minutes jusqu'à ce qu'elle soit rosée, puis laissez-la reposer pendant 20 minutes.
- 7 - Pour servir, réchauffez le collier d'agneau dans la sauce réduite et faites cuire les cappelletti dans de l'eau bouillante salée pendant 4-5 minutes. Egouttez et assaisonnez. Faites cuire les fèves et les pois pour la garniture. Egouttez et ajoutez du beurre. Sur vos assiettes de service, disposez deux cappelletti avec deux morceaux de collier braisé, des pois et des fèves. Enfin, découpez deux ou trois tranches de selle par personne et disposez-les sur les assiettes de service. Parsemez de pousses de pois et versez un filet d'huile à la menthe. Servez la sauce séparément dans une saucière.



### METHOD

- 1 - Mix all the pasta ingredients together in a food processor for 30 seconds and form into a ball of dough. Cover and rest in the fridge for several hours.
- 2 - Boil the peas for the filling in salted water until just tender. Drain and purée in a food processor with the mint and mascarpone then pass through a fine sieve. Cool the mixture and put in a piping bag with a 1/4 inch plain nozzle.
- 3 - Roll the pasta dough through a pasta machine to obtain thin sheets as for ravioli or lasagna. Cut the dough into circles with a plain cutter - 50 to 70 mm would be ideal - pipe a nut-sized amount of pea puree into the centre. Moisten the edges with water or egg and fold over to seal in the filling. Turn the two points back on themselves and seal into a cap like shape called cappelletti. The pasta can be frozen or eaten immediately.
- 4 - To braise the lamb, firstly fry the neck in hot oil on all sides to give a golden caramelized surface to the meat. In the fat from the pan, fry the cut vegetables until also lightly-coloured and softened. Place the seasoned necks of lamb on the vegetables and add the herbs, wine and stock and braise in a low oven until tender - approx 3 hours.
- 5 - Remove the meat from the pan and cool. Meanwhile pass the sauce into a clean pan and reduce down and season. The neck meat can now be cut into attractive pieces free of bone and fat and set aside to be reheated when needed in the sauce.
- 6 - Roast the whole seasoned saddle of lamb on a bed of some cut root vegetables, herbs and garlic for approx 45 minutes until rosy pink and leave to rest for 20 minutes.
- 7 - To serve, reheat the lamb neck in the reduced sauce and cook the cappelletti in boiling salted water for 4-5 minutes. Drain and season. Boil the broad beans and peas for garnish. Drain and add butter. On your serving plates arrange two cappelletti with two pieces of the braised neck, some peas and broad beans. Finally carve two or three slices of the cooked saddle per person and arrange on the serving plate. Scatter with pea shoots and drizzle with mint oil and serve the braising sauce separately in a sauce boat.



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION