Charnu, le gigot Amatik ne pèse pas plus de 1 kilo et se cuit 35 min au four, à 180 °C. Pour une épaule roulée, on compte 25 min ; 7 à 8 min pour la selle et de 30 s à 1 min pour les côtes premières, saisies à la poêle.

DOUX COMME l'agneau

On reproche souvent à cette viande son goût trop fort. Avec l'agneau de lait fermier Amatik des Pyrénées, il n'en est rien. Le chef Olivier Nicolau nous le propose en quatre façons.

PHOTOS : DAVID NAKACHE – D. R. (*) L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Avec ce produit d'exception, les gastronomes d'ordinaire réfractaires à l'idée de consommer cette viande – au goût souvent marqué – pourraient réviser leurs a priori. Nouveau venu sur le marché, l'agneau de lait fermier Amatik nous arrive tout droit du Pays basque et du Béarn. Trente-cinq éleveurs se sont regroupés au sein d'une coopérative, qui ne le commercialise que depuis l'an dernier.
Issus du croisement de lacaune (laitière) et de races à viande (type berrichon du Cher ou suffolk), les agneaux Amatik (« de la mère », en basque) vivent dans des bergeries de montagne, entre Labourd et vallée d'Ossau. Exclusivement nourri au lait de sa mère et ne faisant l'objet d'aucun traitement antibiotique, c'est un agneau très jeune. Il est abattu entre 15 et 35 jours, pour un poids carcasse de 5 à 10 kilos (contre 90 jours et 13 kilos pour l'agneau de Pauillac ou l'allaiton de l'Aveyron).

UNE TEXTURE INFINIMENT TENDRE, VOIRE FONDANTE

Et le résultat est concluant, selon Olivier Nicolau, le chef du restaurant Arraditz*, à Lescar (64) : *« Malgré sa petite conformation – une côtelette d'Amatik pèse à peine 30 g –, le gigot, par exemple, reste charnu. Sa viande, d'un rose très clair, présente une texture infiniment tendre, voire fondante, une jutosité importante et, au final, beaucoup de saveurs. Mais celles-ci restent douces, subtiles et élégantes. »*
À noter qu'il ne reste plus beaucoup de temps pour en profiter puisque la saison, qui a commencé en octobre avec la naissance des premiers agneaux, se terminera en juin. Dépêchons ! **Philippe Boé**

(*) 2, rue Cachau, 64230 Lescar. 05.59.32.31.40.

Olivier Nicolau, chef du restaurant Arraditz, dans les Pyrénées-Atlantiques.

Gigot d'agneau aux haricots maïs

POUR 4 PERS. • 1 gigot d'agneau Amatik de 1,3 kg • graisse de canard • piment béarnais fumé • romarin • 10 cl d'huile d'olive • 500 g de haricots maïs secs • 1 carotte • 1 oignon • 1 branche de céleri • ½ tête d'ail • 80 g de ventrèche • 3 l de bouillon de volaille • 1 bouquet garni • 150 g de greuil (caillé) de brebis • 30 g d'olives violettes • 2 piments verts doux • 30 g de chorizo doux • ½ botte de persil.

Le gigot : salez-le et poivrez-le. Saisissez-le sur toutes ses faces, avec un peu de graisse de canard. Enfournez-le 35 min, à 180 °C, en l'arrosant. En fin de cuisson, frottez-le avec le romarin trempé dans l'huile d'olive mélangée au piment fumé. Laissez reposer 30 min hors du four.

Les haricots maïs : la veille, mettez les haricots secs à tremper. Le jour même, faites colorer la carotte, l'oignon, le céleri et l'ail dégermé taillés en dés, la ventrèche émincée et le bouquet garni dans de la graisse de canard. Ajoutez les haricots secs, versez à hauteur le bouillon de volaille. Laissez frémir environ 1 h. Égouttez et gardez de côté le jus de cuisson.
La finition : faites revenir le chorizo et les piments verts émincés dans la cocotte où a cuit le gigot. Ajoutez les haricots. Versez un peu de jus de cuisson, puis chauffez à feu doux. Servez en parsemant dessus le greuil de brebis, les copeaux d'olives violettes et le persil haché.

Et avec ça...

Saint-émilion château-yon-figeac, grand cru classé 2012*

● Toute la finesse et l'élégance saint-émilionnaises se retrouvent dans ce grand cru. Ses tanins ronds, sa trame dense et veloutée se prêtent très bien à la chair de l'agneau de lait. **26 €, cavistes.**

Selle farcie aux dattes et citron confit

POUR 6 PERS. • 50 g de dattes medjoul • ¼ de citron confit • 2 selles d'agneau de lait désossées de 500 g • 200 g de crépine • 200 g d'abats d'agneau (cœur, foie, ris et rognon) • huile d'olive • 100 g d'oignon • quatre-épices • fleur d'oranger • safran • zestes de citron râpés • 10 cl de jus d'agneau • 50 g de beurre • 1 feuille de brick • graisse de canard.

La selle d'agneau : faites cuire les dattes à l'eau bouillante, puis mixez-les (égouttées) avec le citron confit afin d'obtenir une pâte. Taillez les selles dans la longueur entre les deux filets. Étalez la pâte de dattes au citron sur la panoufle. Enroulez celle-ci autour du filet. Enveloppez avec la crépine et gardez au frais.
La pastilla : faites revenir les abats émincés dans de l'huile d'olive. Ajoutez les oignons ciselés, les épices, les zestes de citron, un peu de fleur d'oranger et le jus d'agneau. Beurrez la feuille de brick. Taillez-la en quatre bandes puis garnissez-les de la farce d'abats. Roulez-les en triangles.
La finition : faites colorer les selles d'agneau et les pastillas à la graisse de canard. Enfournez la viande 10 min à 180 °C. Servez avec des carottes au cumin.

Et avec ça...

Châteauneuf-du-pape château-gigognan, cuvée Cardinalice 2012

● Le grenache et la syrah s'expriment puissamment avec cette cuvée élaborée dans les meilleurs millésimes. Riche et très solaire, elle surprend par sa souplesse et la finesse de ses tanins. **28 €, cavistes.**