

FOR^ê
L'effet Vosges



Fiche recette



Difficulté : 2



: 90mm



: 6 personnes

Carré d'agneau en croute d'ail des ours FORê



Par Didier et Luc MASSON
de l'Hôtel restaurant
« Domaine du Haut Jardin »
à Rehaupal
www.domaine-du-haut-jardin.com

LE HAUT
jardin



LA VIE EN
VOSGES
le Département

www.for-e.fr

Ingrédients :

- 3 carrés d'agneau de 8 côtes
- Huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 4 feuilles de laurier (fraîche si possible)
- 1 bocal de pesto à l'ail des ours FORÈ
- De la chapelure
- Du beurre
- Du parmesan et de la tome des Vosges
- 2 blancs d'œuf
- 1 poignée d'aspérule odorante
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 dl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 300 / 400g de ratatouille
- 3 feuilles de brick
- 700 g de patates douces
- 1 boule de rutabaga
- 3 sortes de mini légumes selon le marché (6 de chaque)
- 1 jus d'orange
- Sel, poivre
- Graines de cumin
- Persil



Préparation :

La veille :

• Dégraisser, dénervé et gratter les côtelettes des carrés, garder les chutes, couper les carrés en 2, les mettre à mariner dans l'huile d'olive, la tête d'ail couper en deux et les feuilles de laurier, mettre au frais.

Pour la croûte d'ail des ours :

• Mettre dans un mixeur 2 à 3 cuillères d'ail des ours, de la chapelure, du parmesan, de la tome des Vosges râpée et les blancs d'œuf, mixer et assaisonner. Réserver au frais.

Pour le jus :

• Faire revenir les parures des carrés avec l'oignon et la carotte, déglacer au vin blanc, mouiller à niveau avec de l'eau, rajouter du concentré de tomate et une poignée d'aspérule et laisser réduire doucement.

Pour les légumes :

• Eplucher tous les légumes, mettre à cuire dans de l'eau salée les patates douces et une fois cuites, égoutter et écraser les patates en additionnant un peu de beurre, saler, poivrer et garder au chaud.

• Couper en brunoise la boule de rutabaga, blanchir séparément les petits légumes et la brunoise dans un jus d'orange et de cumin. Mettre de côté. Laisser un peu réduire la cuisson.

Pour les carrés d'agneau :

• Essorer les petits carrés, les faire revenir sur tous les côtés, saler et poivrer.

• Les recouvrir de la préparation d'ail des ours et les passer au four à peine 10 mn à 180 °. Filtrer le jus et rectifier l'assaisonnement.

• Beurrer les feuilles de brick, les couper en deux, mettre une

cuillère de ratatouille au centre de chaque moitié de feuilles de brick, les plier en forme de triangle, les beurrer et les mettre au four pour qu'elles deviennent croustillantes.

• Remettre les petits légumes dans le jus d'orange réduit et laisser légèrement glacer.

• Faire revenir la brunoise dans un peu de beurre.

Pour le dressage sur assiette :

• Faire une larme avec la purée de patates douces, disposer harmonieusement tous les petits légumes dessus ainsi que la brunoise de rutabaga et les triangles de feuilles de Brick.

• Mettre un peu de jus et poser dessus un carré coupé en deux.

• Décorer avec du persil.

