

COTE D'AGNEAU FARCIE

aux légumes croquants et chèvre frais

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Côtes d'agneau	10 pièces
Huile d'olive	QS
Crépine	0.200 kg
Sel / Poivre	QS

FARCE DE CHEVRE

Fromage de chèvre frais	0.300 kg
Courgette	1 pièce
Poivron rouge	1 pièce
Blette	1 côte
Fenouil	½ pièce
Oignon	½ pièce
Parmesan râpé	0.050 kg
Jaune d'œuf	1 pièce
Pistou	2 c à soupe

JUS D'AGNEAU

Parures d'agneau	QS
Beurre	0.100 kg
Échalotes	PM
Thym	QS
Romarin	QS
Tête d'ail	2 Pièces
Eau	QS

TATIN DE TOMATE

Feuilletage	0.500 kg
Tomates	2 kg
Huile d'olive	QS

TAPENADE

Olives noires	0.100 kg
Câpres	0.020 kg
Filet d'anchois	0.040 kg
Huile d'olive	QS

GARNITURE

Panais	1 kg
Beurre	0.050 kg
Miel	QS

PROGRESSION

1. Tailler tous les légumes en une fine brunoise régulière, puis les faire sauter dans l'huile d'olive séparément, les égoutter en les pressant légèrement, ajouter le parmesan, le pistou, le jaune puis mélanger-le tout au fromage frais. Rectifier l'assaisonnement, réserver.

2. Préparer les tatins de tomates

Émonder, épépiner les tomates et les mettre à confire a four doux 90°C, pendant 2 à 3 heures.

Cuire le feuilletage à blanc.

Confectionner la tapenade, lisser tous les ingrédients au robot coupe puis réserver.

Monter les tatins dans des cercles avec les tomates confites, la tapenade et le feuilletage passé au four quelques minutes.

3. Réaliser le jus d'agneau.

Colorer les parures au beurre noisette, ajouter les garnitures, mouiller à l'eau à hauteur, cuire 30 minutes, chinoiser, réduire, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

4. Eplucher, tailler et cuire les panais au beurre au four puis finir la cuisson en les laquant avec un peu de miel.

5. Monter les côtes d'agneau.

Déposer une cuillère à café de farce de fromage sur chaque côte, et les envelopper avec la crépine.

6. Marquer en cuisson les côtes d'agneau.

Les cuire sur une plaque antiadhésive au four 7 à 8 minutes à 200 °C, suivant le degré de cuisson souhaité (rosé dans le meilleur des cas)

7. Dresser une côte par personne