

CANON D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

*Piquillos farcis, fricassée de petits légumes,
Jus infusé au thym*

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Selle d'agneau 2 pièces
Huile d'olive QS

CROÛTE PAYSANNE

Beurre pommade 0.320 kg
Parmesan râpé 0.120 kg
Noisette 0.120 kg
Persil plat 0.120 kg
Chapelure de pain mie 0.200 kg
Ail 2 gousses

SAUCE

Miel 0.050 kg
Vinaigre 0.10 litre
Jus d'agneau 0.20 litre
Menthe fraîche ¼ botte
Beurre 0.060 kg
Sel / Poivre PM

GARNITURE

Petits violets 10 pièces
Fèves 0.500 kg
Poivrons rouges 3 pièces
Ail en chemise 10 pièces
Pomme de terre nouvelle 20 pièces
Oignons fanes 5 pièces
Poitrine de porc fumé 0.400 kg

CAVIAR D'AUBERGINES

Aubergines 4 pièces
Huile d'olive 0.150 litre
Thym 2 brins
Sel / Poivre PM

DÉCORATION

Chips de pommes de terre 10 pièces

PROGRESSION

1. Habiller les selles détailler 10 canons et réserver.

2. Confectionner le jus au thym.

Le cuire 30 minutes, le chinoiser, et le réduire.

Confectionner un caramel ambré avec le miel. Déglacer au vinaigre.

Réduire à consistance onctueuse, ajouter le jus d'agneau. Réduire.

Ajouter la menthe et laisser infuser 10 minutes.

Passer au chinois, monter au beurre.

3. Colorer les canons légèrement sur chaque face.

4. Confectionner la croûte paysanne.

Mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients finement hachés au robot coupe.

Étaler le tout finement entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au frais.

5. Préparer les garnitures

- ✓ Cuire et émonder les fèves
- ✓ Eplucher et tailler les poivrons en cubes
- ✓ Tourner et tailler les petits violets
- ✓ Laver les pommes de terre
- ✓ Eplucher les oignons
- ✓ Tailler la poitrine en lardons

Cuire tous les légumes en cocotte à couvert, à l'huile d'olive en commençant par les lardons de poitrine fumé et en ajoutant les légumes les plus durs et en finissant par les plus tendres.

6. Réaliser le caviar d'aubergines

puis garnir les piments piquillos avec.

7. Recouvrir les canons d'agneau

d'un rectangle de croûte paysanne et les mettre à cuire au four à 180 °C quelques minutes, suivant le degré de cuisson souhaité.

8. Dresser le tout harmonieusement

avec un peu de jus infusé au thym.