

FONDANT D'AGNEAU

aux aubergines

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Epaule agneau hachée	0.500 kg
Aubergines	6 pièces
Tomates concassée	1 boîte 4/4
Oignon rouge	1 pièce
Ail	2 gousses
Œufs	3 pièces
Vin blanc sec	0.20 litre
Persil plat	½ botte
Cannelle poudre	½ c à café
Menthe	10 feuilles
Sel / Poivre	PM

CREME DE RICOTTA

Ricotta	0.300 kg
Parmesan râpé	0.100 kg
Jaune œuf	1 pièce
Sel / Poivre	PM

FINITION

Chapelure	0.100 kg
-----------	----------

GARNITURE

Roquette	0.100 kg
Coulis balsamique	QS
Huile d'olive	QS
Tomates cerises grappa	10 pièces
Gousses d'ail en chemises confites	

PROGRESSION

1. Couper les 4 aubergines dans le sens de longueur à la machine à jambon et les 2 autres en rondelle d'un demi centimètre, puis les faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.

2. Marquer en cuisson l'agneau

Suer l'oignon ciselé à l'huile d'olive puis ajouter la viande hachée, laisser mijoter, ajouter ensuite la tomate concassée, le persil ciselé, le vin blanc, assaisonner avec la cannelle, et laisser réduire à feu doux. Au terme de la cuisson incorporer les 3 blancs d'œufs à la viande en une seule fois, puis rectifier l'assaisonnement.

3. Préparer la crème de ricotta

Mélanger tous les ingrédients à froid.

4. Monter les fondants d'agneau

En cercle individuel, chemiser le bord des cercles avec une tranche d'aubergine. Déposer une rondelle d'aubergine au fond puis ajouter une couche de viande, une couche d'aubergines, une autre couche de viande en finissant par une couche d'aubergines, napper de crème de ricotta puis finir en saupoudrant de chapelure.

5. Cuire au four 20 minutes

À 160°C/ 180°C

6. Servir avec une petite salade de

roquette, tomates grappa et gousse d'ail en chemise.