



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS POUR 4 PERS.

L'agneau

- 1 beau gigot d'agneau de lait des Pyrénées
- 2 carottes
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc
- 50 cl fond de veau
- 1 botte de persil plat
- 1 botte de ciboulette
- 300 g de beurre

Accompagnement

- 1/2 courge butternut
- 1 patate douce
- 1 rutabaga
- Sel
- 1/2 L de lait



L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES, BUTTERNUT, RUTABAGA ET PATATE DOUCE

L'AGNEAU

Braiser le gigot d'agneau avec la garniture aromatique (carottes, oignons, persil etc.) pendant 4 heures.

Une fois cuit, effiloche la viande et former des boudins de 5 cm de diamètre à l'aide de film alimentaire.

Laisser prendre au froid.

Faire réduire le jus de braisage jusqu'à bonne consistance.

LES PALETS DE LÉGUMES

Éplucher, laver et tailler les trois légumes en tranches épaisses de 1/2 cm.

Puis former des bâtonnets dans la longueur de 5 cm.

Dans une eau bouillante salée, blanchir les légumes séparément.

Tailler grossièrement le restant de légumes à taille égale puis les cuire dans 1/2 litre de lait.

Mixer au blender jusqu'à l'obtention d'une mousseline bien lisse.

LE DRESSAGE

Disposer les bâtonnets de légumes en quinconce au centre de l'assiette.

Sur le côté droit, disposer le boudin d'agneau.

Sur le côté gauche, mettre des points de mousseline puis verser du jus de braisage.

Recette réalisée par
JEAN-FRANÇOIS TETEDOIE

Le Café Terroir
à Lyon (69)



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr