

AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AUBERGINE/ ANTÉSITE / ÉCHALOTE NOIRE

« Traditions Alpines, savoir-faire des Pyrénées »

Les ingrédients (Pour 4 personnes)

1 carré d'agneau de lait des Pyrénées
1 épaule d'agneau de lait des Pyrénées
Vin rouge
4 mini aubergines
2 kg d'aubergine
4 échalotes noires de la Drôme
Vinaigre balsamique
Vinaigre de vieux vin
1 bouquet de sauge
1 tête d'ail
Garniture aromatique (ail, carottes...)
persil / menthe / estragon

Progression :

Saisir l'épaule à l'huile avec la garniture aromatique, le vin rouge cuire toute une nuit avec le couvercle à 95°C.
Le lendemain, désosser et émietter toute la viande confite ainsi que les légumes de la garniture
Saler, poivrer et mélanger avec les herbes fraîches hachées.
Mettre la farce en cadre sous presse toute la nuit.
Parer et habiller le carré d'agneau.
Réaliser un fond brun avec toutes les parures, os du carré et des épaules, une nouvelle garniture aromatique et quelques branches de sauge ; laisser mijoter 4h à feu doux.
Passer le tout et réduire à glace.
Rôtir les grosses aubergines entières avec la peau au four préchauffé à 180°C pendant 45 min.
Éplucher et mettre chauffer les échalotes noires avec un filet de vinaigre balsamique et de vieux vin , saler et poivrer. Mixer.
Ouvrir les aubergines rôties en 2, récupérer toute la pulpe et égoutter
Dans un sautoir, faire chauffer de l'huile d'olive avec 2 gousses d'ail hachées, ajouter la pulpe d'aubergine et laisser cuire 10-15 min. Mixer.
Frire les mini aubergines épluchées à 170°C pendant 3 min. réchauffer au barbecue et laquer avec du jus d'agneau
Détacher les feuilles d'herbes restantes et frire à 150°C pendant 30 sec. Frire également les échalotes restantes émincées à 170°C pendant 1 min.
Laisser refroidir et hacher au couteau.
Saisir le carré d'agneau sur la peau et rôtir au four préchauffé à 170°C pendant 12 min. Laisser reposer 5 min.
Découper des petits cubes de pressé d'épaule confite et saisir à l'huile bien chaude sur une face. Garder au four chaud avec un fond de jus.
Chauffer le jus brun, rectifier l'assaisonnement sel et poivre et ajouter quelques gouttes d'antésite.

Dressage :

Déposer une mini-aubergine laquée et saupoudrée du mélange herbes et échalotes frites. Un point de purée d'aubergine, une côte d'agneau et le carré d'épaule confite ; décorer avec quelques feuilles de sauge fraîche
Verser le jus d'antésite.



Recette réalisée par
ROMAIN HUBERT

Chef 1 étoile au guide Michelin
Restaurant L'Emulsion
à Saint-Alban-de-Roche (38)

