



Recette réalisée par
JEROME NUTILE



AGNEAU DES PYRÉNÉES À L'AIL NOIR, PETIT VIOLET AUX LÉGUMES VERTS, BOULGOUR ACIDULÉ, ESPUMA À L'HUILE D'ARGAN

Les ingrédients (Pour 8 personnes)

4 carrés d'agneau de lait des Pyrénées 6 côtes
1 selle d'agneau double
2 cl d'huile d'olive
10 g de beurre
QS thym et laurier
4 gousses d'ail en chemise
4 rognons d'agneau

Préparation :

Prendre les carrés d'agneau, les habiller en carré.
Lever les filets d'agneau, parer et réserver toutes les parures et os.
Nettoyer les rognons.
Bien assaisonner les morceaux de viandes et les cuire dans un sautoir au four avec les matières grasses et garniture aromatique.
Réserver et laisser reposer les viandes dans un endroit tiède. Servir rosé

Jus d'agneau :

1 Kg Parure d'agneau
1 tête d'ail
1 cac de purée d'ail confit
2 cl d'huile d'olive
30 g de beurre
1 cac de pâte d'ail noir

Préparation :

Couper toutes les parures d'agneau en petit morceau. Faire revenir dans une cocotte avec la tête d'ail. Dégraisser et mouiller à l'eau.
Laisser mijoter 1h30. Passer au chinois et monter à l'huile d'olives + beurre. Incorporer la purée d'ail et l'ail noir. Réserver.

Tartelette de légumes verts :

8 artichauts violets barigoule
100 g de petits pois
100 g de fèves
100 g de haricots verts
3 feuilles de sucre
20 g de tomates confites
10 g d'échalote
20 g de beurre
QS gingembre

Préparation :

Faire cuire tous les légumes à l'anglaise, rafraichir et réserver sur un linge (Ne surtout pas mettre les légumes au réfrigérateur)
Dans une sauteuse, faire suer les échalotes ciselées et le gingembre, incorporer les légumes et tomates confites.

100 g de boulgour
QS coriandre
1 cac d'huile d'argan
30 g d'oignon
20 g de beurre
1 citron confit

Préparation :

Faire gonfler le boulgour avec de l'eau bouillante et assaisonner.
Faire suer les oignons ciselés au beurre et ajouter le boulgour, citron confit en salpicon et coriandre haché. Rectifier l'assaisonnement.

2 cas Purée d'ail noir
10 g Beurre

Préparation :

Incorporer le beurre dans la purée d'ail noir tiédie