

Carré d'agneau rôti au lard de Colonnata, panoufle confite et ris d'agneau



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	2.5 Kilo
194038	Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie	1 Kilo
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	1.2 Kilo
275133	Matière grasse liquide composée d'huile de beurre et huile végétale 1 L	PM
177429	Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel	0.1 Litre
	Ris d'agneau	0.8 Kilo
	Branche de thym	PM
	Gousse d'ail	PM
	Vin rouge	PM
	4 épices	PM
	Mini carotte	0.2 Kilo
	Oignon nouveau	0.2 Kilo

Etapes de préparation

1 Le carré d'agneau

Manchonner et détalonner le carré d'agneau. Réserver les parures et les os pour le jus. Marquer le carré d'agneau de tous les côtés dans une poêle avec une noisette de beurre, deux gousses d'ail en chemise, une branche de thym et une tranche épaisse de lard de Colonnata. Après coloration, disposer le carré d'agneau dans un bac gastro, au four à 90°C en chaleur sèche. Positionner la sonde pour une cuisson à cœur à 64°C

2 Le jus

Colorer la panoufle dans une russe de tous les côtés. Retirer puis réserver pour la faire confire. Dans la même russe, faire colorer les parures avec les os avec un oignon et une gousse d'ail pour pincer les sucs. Déglacer avec une goutte de vin rouge et mouiller à l'eau. Laisser réduire puis re-mouiller à l'eau. Répéter trois fois le processus. Passer le jus et dégraisser. Faire confire la panoufle dans le jus d'agneau et laisser mijoter 1h. Ajouter l'eau afin de bien immerger la panoufle jusqu'à la fin de cuisson. Ensuite, laisser réduire le jus puis monter au beurre au moment du dressage

Carré d'agneau rôti au lard de Colonnata, panoufle confite et ris d'agneau

3 Les ris d'agneau

Décongeler les ris d'agneau dans le sac sous-vide d'origine. Faire bouillir de la crème avec gousse d'ail, une branche de thym et une pincée de 4 épices. Détendre la crème avec un peu d'eau. Plonger les ris d'agneau. Egoutter pour une cuisson au maximum à frémissement. Les ris d'agneau seront cuits une vingtaine de minutes et deviendront plus fermes. Laisser refroidir dans une glaçante. Garder la crème pour la mettre à réduire. Sécher les ris dans du papier absorbant avant de les rouler dans la farine pour les cuire meunière au moment du dressage

4 Les légumes

Remettre en température les pommes grenaille encore à l'état surgelé sur une plaque au four à chaleur sèche à 220°C jusqu'à coloration. Glacer les mini carotte avec l'oignon nouveau

L'astuce du chef



C'est le moment tant attendu d'un chef, là où l'imagination est en pleine essence pour réaliser le dressage de son assiette. Celle-ci qui prend tout son sens, après toute cette mise en place... Là où l'on attend ce petit sourire du client, pour sentir intérieurement cette petite étincelle de plaisir qui dure une fraction de seconde. Mais c'est aussi celle qui nous transporte pour recommencer encore et encore. Bonne recette à vous et laissez parler votre envie et surtout faites vous plaisir avant tout !

Thibault Reboul, conseiller culinaire Rhône-Alpes Auvergne