

Couronne d'agneau de Touraine rôtie, jus court, mini carottes fanes glacées et purée de pommes de terre à l'ail et thym frais

Coût :

€ € €



Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	3 Kilo
237591	Carottes en bâtonnets CE2 5 kg Minute Bonduelle	0.6 Kilo
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	PM
	Mashed potatoes	1.2 Kilo
	Ail en chemise	Plateau
	Thym	PM
	Poivre blanc	PM
	Laurier	PM

Etapas de préparation

1 Habillage du carré

Manchonner le carré d'agneau à la française. Retirer le nerf sur la partie inférieure du carré. Désolidariser toutes les têtes de talon du carré. Former une couronne en reliant les cotes découvertes aux côtes premières. Ficeler

2 Cuisson

Marquer en cuisson côté «parchemin ». Mettre en cuisson avec le beurre demi-sel, le poivre blanc, l'ail en chemise, thym et laurier. Cuisson à 160°C (T° à cœur : 56°C)

3 Garniture

Glacer les mini carottes. Ajouter la pulpe de l'ail en chemise à la purée de pommes de terre puis le thym frais.