



PassionFroid
groupe pomona

FICHE RECETTE

Mise à jour : 27/04/2017

Carré d'agneau rôti, douceur de butternut, crème de cèpes et truffe noire des Cévennes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	1,9 Kilo
176080	Purée de butternut	1,3 Kilo
31272	Cèpes bouchons	400 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 litre PassionFroid	0,5 Litre
	Pluche de sarriette	PM
	Truffe noire des Cévennes	PM

Recette

1. Après décongélation préalable des carrés d'agneau en chambre froide positive, mettre la viande à égoutter. Sans sel, cicatriser les carrés dans une sauteuse légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à coloration
2. Remettre en température de la purée de butternut au four à chaleur sèche à 150/175 °C température stabilisée
3. Cuire des cèpes bouchons dans un bac gastro perforé au four à chaleur sèche à 175/220 °C température stabilisée
4. Réaliser une crème de cèpes
5. Procéder au dressage. Terminer avec de la truffe des Cévennes et une pluche de sarriette