

Carré d'agneau juste rôti, jus court à l'anthesisite et son gratin dauphinois



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	2 Kilo
44438	Brunoise provençale 2,5 kg Paysan Breton	0.15 Kilo
278526	Gratin dauphinois à la crème 100 g	10 Pièce
	Anthésite	0.01 Kilo
	Jus d'agneau en poudre	0.1 Kilo
	Sel	PM
	Poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Décongeler les carrés d'agneau en chambre froide pendant 3 heures.
- 2 Marquer les carrés puis les cuire 7 mn au four en chaleur sèche. Laisser reposer.
- 3 Remettre en température les gratins dauphinois au four chaleur sèche.
- 4 Réaliser le jus court : faire suer la brunoise provençale, y ajouter l'anthesisite et le jus d'agneau, puis mouiller à l'eau et laisser infuser 20 mn. Saler et poivrer.
- 5 Procéder au montage: trancher le carré, dresser sur assiette avec le gratin dauphinois et ajouter un cordon de jus d'agneau à l'anthesisite.