

Carré d'agneau farci "picante", pomme Anna et fricassée de fèves



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	250 Gramme
183696	Spianata piccante 2,1 kg La Grande Charcuterie	20 Gramme
5176	Pommes sautées 2,5 kg McCain Our Original Choice	40 Gramme
95194	Fèves de soja édamamé 1 kg	60 Gramme
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	20 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	10 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	4 Gramme
235822	Crème liquide BIO 30% MG 1 L Candia	0.01 Litre
	Moutarde de Dijon	5 Gramme
	Lupins	5 Gramme
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sauge, gros curry, fleurs	PM
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable les carrés d'agneau selon méthode HACCP.
- 2 Préparer une brunoise de spianata et poivrons grillés, ajouter échalotes ciselée, sauge concassée et moutarde de Dijon. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une farce homogène, assaisonner sel et poivre si besoin. Réserver.
- 3 Déposer les pommes sautées dans un cerclage, les assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter de l'huile d'olive ailée. Cuire au four à chaleur sèche jusqu'à légère coloration. Réserver.
- 4 Réaliser une poêlée de fève de soja, ajouter quelques lupins, des échalotes, et de la crème liquide. Assaisonner, ajouter une touche de gros curry en finition, réserver.

Carré d'agneau farci "picante", pomme Anna et fricassée de fèves

- 5 Cuire le carré d'agneau rôti à la demande, avec finition au four. Assaisonner sel et poivre.
- 6 Dresser, dépose de fleur à l'envoi.

L'astuce du chef



Il est intéressant de frotter les carrés d'agneau avec de l'ail, la recette sera aromatiquement différente.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid