

Carré d'agneau braisé à la sarriette, panade pistache mentholée



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
281188	Carré d'agneau à la française 8 côtes Irlande 500/800 g Le Boucher du Chef	170 Gramme
30145	Grenaille à l'huile d'olive et au sel de Guérande 1 kg	120 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
	Gousse d'ail	2 Pièce
	Jus d'agneau	0.02 Litre
	Poudre de pistache	30 Gramme
	Menthe poivrée	5 Gramme
	Branche de sarriette	1 Pièce
	Sel, poivre	PM

Etapas de préparation

- 1 Préparer au cutter la panade.
- 2 Mixer la poudre de pistache, les échalotes et la menthe poivrée jusqu'à obtention d'une détrempe de même consistance qu'une pâte brisée.
- 3 Tailler les carrés au grammage prédéfini.
- 4 Colorer la viande sur chaque face, puis assaisonner sel et poivre. Réserver.
- 5 Préparer le fond de braisage en dégraissant le récipient de cuisson des carrés, ajouter les gousses d'ail et la sarriette, puis déglacer à l'eau froide.
- 6 Mouiller au jus de veau, laisser réduire, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 7 Déposer de la panade sur la couverture des carrés d'agneau, puis mettre en cuisson dans le fond de braisage à mi-hauteur.
- 8 Arroser la viande régulièrement pendant la cuisson, vérifier l'assaisonnement et réserver.

Carré d'agneau braisé à la sarriette, panade pistache mentholée

- 9 Mettre en température les pommes grenailles au four à chaleur sèche, vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 10 Dresser, en finition : pluche de sarriette.

L'astuce du Chef



Cette panade peut être utilisée en été sur un filet de poisson, la menthe peut être aussi remplacée par du basilic.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid