

Soupe campagnarde de patates douces au jarret d'agneau braisé



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
236660	Jarret d'agneau, jus au thym 370 g Bon&Engagé	0.5 Pièce
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	80 Gramme
205975	Morilles entières 1 kg	15 Gramme
11740	Pois gourmands 1 kg	15 Gramme
20086	Ail coupé 500 g PassionFroid	5 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	5 Gramme
98623	Oignons émincés préfruits 1 kg Bonduelle	5 Gramme
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	20 Gramme
137755	Pain pochon précuit sur sole 450 g	20 Gramme
	Oignon grelot	10 Gramme
	Gousse d'ail blanchie	2 Pièce
	Vert de poireau	5 Gramme
	Persil	5 Gramme
	Vin jaune	0.01 Litre
	Jus d'agneau	0.01 Litre
	Huile de noisette	0.005 Litre
	Vinaigre de xérès	0.01 Litre
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

Soupe campagnarde de patates douces au jarret d'agneau braisé

- 1 Faire suer les patates douces avec l'ail et les échalotes puis ajouter le vin jaune et le jus d'agneau.
- 2 Porter à ébullition puis mixer le tout jusqu'à obtention d'une soupe lisse. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 3 Détailler des pépites de comté en gardant la croûte puis réaliser des croûtons de pain au levain à l'ail et au persil dans de l'huile de noisette bien chaude, réserver.
- 4 Faire suer les oignons grelots, les morilles, les gousses d'ail blanchies et les pois gourmands puis déglacer au vinaigre de xérès, assaisonner de sel et poivre puis réserver.
- 5 Passer le jarret d'agneau braisé au four quelques minutes puis l'émietter et le mélanger avec des oignons frits. Assaisonner de sel et poivre puis réserver.
- 6 Dressage : déposer la garniture sur la soupe de patates douces, en finition : julienne de vert de poireau et poivre du moulin.

L'astuce du Chef



Cette recette peut se décliner sur la base de poireaux ou de butternut, en gardant la même garniture, le résultat sera tout aussi gourmand.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid