

Carré d'agneau à la française rôti au foin, gratin de panais au comté fumé, émulsion de Colonnata



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
205618	Carré d'agneau à la française 8 côtes détalonné, démanchonné 750/850 g	2 Kilo
58551	Comté au lait cru AOP affiné 12 mois 34% MG 500 g env. Petite L'Affineur du Chef	0,3 Kilo
198352	Panais en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	1 Kilo
194038	Lardo di Colonnata IGP 1,2 kg env. La Grande Charcuterie	0,3 Kilo
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L PassionFroid	0,05 Litre
175499	Jambon cru fumé speck tranché 20 x 12 g La Grande Charcuterie	0,1 Kilo
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g PassionFroid	0,1 Kilo
	Foin	0,05 Kilo
	Branche de thym citron	10 Pièce Unitaire
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	0,01 Kilo

Recette

1. Faire bouillir le foin puis le passer au four à la forme désirée
2. Fumer le comté au bois de votre choix quelques instants
3. Cuisson du carré d'agneau rôti traditionnellement sur le lit de foin. Finition au four à chaleur sèche à la cuisson souhaitée. Assaisonner en sortie de four (sel/poivre)
4. Poêler les découpes de panais au beurre noisette. Ajouter le speck en fine juliennes. Assaisonner (sel/poivre). Déposer dans le cerclage choisi. Râper le comté
5. Passer le gratin de panais au four jusqu'à coloration et croûtage du fromage
6. Couper le lard de Colonnata en cubes. Faire suer à sec avec les oignons. Mouiller à la crème liquide. Laisser réduire. Assaisonner. Réserver