

## Salade tiède au jarret d'agneau braisé



Budget :



### Ingrédients pour 1 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
164182	Jarret d'agneau arrière Irlande (souris) 450/550 g Le Boucher du Chef	100 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	10 Gramme
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	5 Gramme
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	20 Gramme
183696	Spianata piccante 2,1 kg La Grande Charcuterie	20 Gramme
207644	Oeufs pochés ODF 43/53 g Cocotine	1 Pièce Unitaire
186532	Halloumi 25% MG 200 g	10 Gramme
	Roquette sauvage	30 Gramme
	Cornichon	5 Gramme
	Echalote entière	10 Gramme
	Huile de noix	0,01 Litre
	Moutarde	PM

### Recette

1. Braiser les jarrets d'agneau de façon traditionnelle dans le jus de viande. En fin de cuisson émietter la viande. Réserver
2. Réaliser un mélange huile de noix et moutarde jaune. Ajouter du jus de braisage des jarrets d'agneau. Assaisonner
3. Ajouter la roquette. Réserver
4. Faire une julienne de spianata piccante, une julienne de cornichons, et des cubes de halloumi
5. Tailler le pain de mie en fines baguettes. Colorer. Réserver
6. Procéder au dressage
7. En finition : échalotes émincées et œuf poché tiède