

Carré d'agneau en croûte d'herbes, millefeuilles de topinambours, poires et coriandre



Budget :



Ingrédients pour 4 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	2 Pièce Unitaire
30841	Beurre motte doux 82% MG 5 kg	250 Gramme
	Topinambour	250 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L PassionFroid	80 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Gousse d'ail	1 Pièce Unitaire
	Branche de thym	1 Pièce Unitaire
	Poire	1 Pièce Unitaire
	Botte de coriandre	0,5 Pièce Unitaire
	Jus d'agneau	0,25 Litre
	Gousses d'ail	5 Pièce Unitaire
	Poudre d'amandes	80 Gramme
	Thym blanchi	5 Gramme
	Fécule de pomme de terre	20 Gramme

Recette

1. Accompagnements

Réaliser des chips de topinambours à la friteuse. Faire revenir sans coloration les échalotes dans 20 g de beurre. Ajouter 150 g de dés de topinambours. Incorporer 150 g de poires en brunoise et laisser cuire doucement. Incorporer 1 cuillère à café de coriandre ciselée

2. Croûte d'herbes

Faire un beurre pommade. Incorporer une gousse d'ail, la 1/4 botte de coriandre, le thym hachés et la poudre d'amande. Etaler le tout entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais. Découper des rectangles de la taille de vos carrés d'agneau

3. Cuisson

Faire colorer les carrés d'agneau dans un beurre noisette avec le thym et la gousse d'ail. Mettre au four environ 10 min., puis laisser reposer. Ajouter la croûte d'herbes. Finir la cuisson 4 min. à 200°C

4. Dressage

Monter des petits millefeuilles en intercalant des chips de topinambours et la garniture poires /topinambours. Ajouter une cuillère à soupe de purée de topinambours