

Carré d'agneau rôti en croûte d'amandes Artichaut Châtelaine

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : avril 2018

Source recette : 107

1. CARRE AGNEAU ROTI

2 carrés d'agneau 8 côtes (2,4 kg)

5 cl d'huile d'olive

Sel fin, poivre moulu

Parer, manchonner, désosser, ficeler les carrés.

Réserver les os et parures pour jus d'agneau

Cuisson : rôti – 15 mn (10mn à 170°/ repos / 5 mn

à 180°/ 4 à 5 minute au four avec la croûte.

Terminer si nécessaire à la salamandre

Trancher au moment du dressage deux côtes par assiette

2. JUS D'AGNEAU

Os et parures d'agneau

50 g d'échalotes

100 g de carottes

¼ botte de thym

30 g de tomate concentrée

20 g d'ail

Rissoler au four les os et parures d'agneau

Eplucher et laver tous les légumes. Emincer les carottes et les échalotes

Ajouter la garniture aromatique. Suer. Ajouter la tomate concentrée. Bien dégraisser. Déglacer au vin blanc, ajouter le thym, l'ail. Mouiller à hauteur. Laisser cuire 1h environ en écumant régulièrement.

Passer et rectifier (texture, couleur, assaisonnement)

3. CROUTE D'AMANDES

100 g de poudre d'amandes

100 g de beurre

100 g de chapelure

Sel fin, poivre du moulin

Réaliser un beurre pommade. Ajouter et travailler le reste des ingrédients. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé humide. Réserver au froid. Utiliser et détailler au moment du service.

4. ARTICHAUT CHATELAINE

8 gros artichauts « Camus » (300g/pièce)

100 g de citron jaune

40 g de farine

Gros sel

2 kg de grosse pomme de terre

50 gr de beurre

1 dl d'huile d'olive

Sel fin

Tourner les artichauts et les cuire dans un blanc. Mettre la farine dans un chinois, couler l'eau froide dessus afin de disperser la farine sans grumeaux, presser un citron. Ajouter les fonds, saler, couvrir d'un papier sulfurisé, d'une assiette retournée afin de bien immerger les fonds. Cuire à frémissement 30 mn environ. Mettre en eau glacée pour couper la cuisson et retirer le foin. Façonner et détailler en forme régulière à l'emporte-pièce.

Eplucher et laver les pommes de terre. Les lever à la cuillère parisienne. Les sécher avant de les rissoler dans la matière grasse (beurre et huile). Saler, terminer la cuisson au four

Le fond d'artichaut servira de contenant pour les pommes noisette.

5. SAMOSSAS DE LEGUMES

500 g de céleri rave

800 g de grosse tomate

400 g de courgette

800 g de champignons

8 feuilles de brick

1 dl d'huile

20 g d'ail

Sel fin

50 g de beurre

Eplucher, laver les légumes. Tailler en brunoise tous les légumes qui seront étuvés séparément. Façonner les samossas ou forme souhaitée avec les brunnoises refroidies

6. FINITION DRESSAGE

400 g de brocolis

50 g de beurre

1/10 botte de cerfeuil

Cuire les sommités de brocolis à l'anglaise. Les enrober de beurre au moment du service Equeuter le cerfeuil.

Garniture Châtelaine (Larousse)

Pour petite pièces de boucherie : fond d'artichaut, pomme noisette ou en quartiers sautés au beurre avec tomate mondée et céleri braisé, pomme château