



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Meidhi BELKESSA



CARRÉ D'AGNEAU PRINTANIER

Ingrédients : pour 8 personnes

- 50 g de beurre
- 5 cl d'huile
- Sel, poivre
- 200 gr de pleurotes
- 300 gr de petit pois
- 300 gr fèves fraîches
- 600 gr d'asperges
- 100 gr d'asperges sauvages

Préparation :

Faire désosser et dégraisser le carré d'agneau, dégager l'extrémité des os, et ficeler.

Saisir dans la matière grasse chaude. Cuire en arrosant régulièrement, pendant 20 minutes. Assaisonner, et réserver au chaud.

Remettre le récipient sur le feu, dégraisser.
Ajouter l'ail écrasé, puis mélanger.
Déglacer avec 4 dl d'eau et laisser réduire.
Passer au chinois Vérifier l'assaisonnement.

Cuire les petits pois, les asperges, les fèves fraîches à l'eau bouillante salée.
Les rafraichir et les égoutter.
Les réchauffer séparément au beurre, assaisonner.

Disposer le carré au centre de la poêle
Lustrer au beurre fondu à l'aide d'un pinceau, et arroser de jus.

Disposer la garniture autour.
Terminer la cuisson au four directement dans la poêle 10 minutes à 180°C.



Chef Meidhi BELKESSA
Le Cassoton
9 rue d'Hauteville
74150 Rumilly