



CONFIT D'ÉPAULE D'AGNEAU EN HABIT DE MACARONIS, MATIGNON DE LÉGUMES ET JEUNES GIROLLES

Ingrédients pour 25 personnes

Ingrédients :

- 1 épaule d'agneau d'environ 700 / 800 gr
- Macaroni Zetta
- 100 gr de veau pour la farce
- 200 gr de girolles clou
- 25 chips de Brésaola
- Fleur de sel
- Poivre du moulin



Progression

Farce de la Chartreuse

• 100 gr de filet de veau – 100 gr de crème liquide – 30 gr de blanc d'œuf – 20 gr de brisures de truffe – Sel, poivre du moulin et piment d'Espelette.

→ Détailler de petits morceaux de veau et placer ceux-ci dans le cutter et y ajouter le sel fin. Serre votre viande puis y ajouter petit à petit la moitié de votre crème liquide. Débarrasser votre mélange dans un cul de poule et placer celui-ci sur glace. Ensuite, incorporer à la spatule le reste de votre crème liquide. Finaliser votre assaisonnement.

Farce de confit d'agneau

• 1 épaule d'agneau confit en cuisson de nuit – 200 gr de glace de jus de veau – 50 gr de réduction béarnaise – herbes fraîches – sel, poivre du moulin et piment d'Espelette.

→ En sortie de cuisson, émietter l'épaule d'agneau et y ajouter l'ensemble des ingrédients de la recette sans oublier de rectifier l'assaisonnement de votre mélange. Réserver dans l'attente de finaliser le montage de la Chartreuse. Cuire les macaronis Zetta 8 minutes puis égouttez les sans les refroidir. Couchez-les les uns à côté des autres sur une plaque avec du papier sulfurisé. Laisser refroidir puis lisser sur ceux-ci votre farce fine de veau à la truffe. Laisser reposer 1 heure au frais. En sortie du réfrigérateur, détailler les bandelettes de 5 cm sur 15 cm et dresser celles-ci à l'intérieur des cercles individuels à entremet face papier sulfurisé contre la paroi métallique. Garnir ensuite l'intérieur de vos chartreuses de votre mélange de veau confit (75gr environ).

Matignon de légumes et Brésaola

• 125 gr de carotte - 125 gr de céleri rave – 125 gr d'oignons – 125 gr de Brésaola – 100 gr de vin blanc – thym et Laurier – Sel et poivre du Moulin.

→ Détailler l'ensemble de vos légumes et Brésaola en brunoise puis faire suer l'ensemble au beurre avec le thym et le laurier. En fin de cuisson, déglacer au vin blanc et laisser évaporer à sec. Assaisonner puis réserver jusqu'au moment du dressage.

Girolles, Réchauffe et dressage de la Chartreuse d'agneau

Pour les girolles :

Nettoyer les pieds des girolles et les rincer à l'eau très furtivement. Sauter celles-ci au beurre et échalotes en prenant soin qu'elles restent bien croquantes. Au moment de servir, y ajouter le persil fraîchement émincé.

Pour la Chartreuse :

Lorsque celles-ci sont finalisées, placez-les en plaque gastronome puis filmez-les. Chauffer doucement à 90°C pendant 1 heure afin de ne pas dessécher et les altérer. De cette façon, la farce fine sur les macaronis, le confit d'agneau et les macaronis resteront moelleux. Avant l'envoi, placer sur chacune des Chartreuse les petites girolles.

Pour les Chips de Bresaola :

Couper de fines tranches de Bresaola et emporte pièces celles-ci de 7 cm de diamètre. Faire sécher à plat au four à 120°C de façon à ne pas rapporter de coloration à celles-ci environ 40 minutes.

Pour le Dressage :

Réaliser celui-ci à l'identique de la photo.

Attention, le jus d'agneau viendra s'intercaler entre les Chartreuse et la corole de Matignon de légumes. Au départ de l'assiette, venez positionner la chips de Bresaola.



Chef Philippe JOANNÈS
Société des Bains de Mer
98000 Monaco – Monté Carlo