



**SELLE D'AGNEAU EN CROUTE DE MOUTARDE, CAILLETTE AUX HERBES,
PANISSE AUX OLIVES, PESTO DE ROQUETTE, JUS À LA NEPITA**

Ingrédients pour 6 personnes

1 selle d'agneau

Viennoise de moutarde

100 gr de beurre
100 gr de chapelure
50 gr de moutarde de Meaux
30 gr de poudre d'amande
Piment d'Espelette
Sel

Caillette d'agneau aux herbes

125 gr de panoufle d'agneau parée
125 gr de poitrine de porc
1 rognon d'agneau
Crépine de porc QS
1 œuf
30 gr d'oignon haché sué au beurre
150 gr d'épinards

Panisse aux olives (pour un cadre 16x16x2)

500 gr de lait
130 gr de farine de pois chiche
8 gr de maïzena

Pesto de roquette

50 gr de roquette
25 gr de poudre d'amande
20 gr de Parmesan

Jus à la népita de Corse

Os de la selle concassé
Reste de la panoufle
1 petit oignon ciselé



1 gousse d'ail hachée
Sel & poivre du moulin

3 jaunes d'œufs
7 gr de sel
70 gr d'olives noires dénoyautées concassées

80 gr d'huile d'olive
Sel & poivre

2 gousses d'ail
1lt de bouillon de légumes
1 petit bouquet de népita

Progression

Lever les sous-filets et les filets de la selle d'agneau

Parer les panoufles, les filets et les rognons, réserver.

Dans un Thermomix, mixer le beurre avec la moutarde, ajouter la poudre d'amande, la chapelure et le piment d'Espelette et le sel.

Étaler à 2 millimètres entre 2 feuilles de papier sulfurisé et réserver au froid.

Faire colorer les os d'agneau, les parures de panoufle et la garniture aromatique dans un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration.

Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition, dépouiller et ajouter la népita, laisser réduire.

Hacher la poitrine de porc, les panoufles, rognons à la grille moyenne, sauter les épinards avec l'ail dans un peu d'huile, égoutter et concasser. Mélanger tous les ingrédients, ajouter l'œuf, rectifier l'assaisonnement et monter des caillettes de 50g, envelopper de crépine, cuire au four à 200°C jusqu'à coloration.

Tamiser la farine de pois chiche et la maïzena, délayer avec une partie du lait et les jaunes.

Porter le lait à ébullition, ajouter le mélange, cuire 2mn, incorporer les olives et plaquer à chaud sur du papier dans le cadre graissé. Laisser refroidir, et détailler en rectangle de 8 x 3cm.

Dans le Thermomix, mixer la roquette, la poudre d'amande et le parmesan. Ajouter progressivement l'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement.

Filter la sauce, laisser réduire si besoin et rectifier l'assaisonnement.

Marquer les filets d'agneau assaisonnés à l'huile d'olive, les débarrasser et les laisser refroidir.

Recouvrir d'une bande de viennoise et passer au four à 180°C jusqu'à coloration, et laisser reposer.

Colorer les panisses sur toutes les faces à l'huile d'olive et réserver au chaud.

Dressage

Couper les filets d'agneau en quatre tronçons.

Dans chaque assiette déposer une larme de pesto, une panisse, 2 morceaux de filet en croute et une caillette, napper de sauce et décorer avec des feuilles de roquette et une tête de népita.



Chef Alain MORVILLE

Domaine de Suzel

267 route de Suzel

38890 Vignieu