



AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES À LA SARRIETTE, PIEDS D'AGNEAU ET ASPERGES DE ROQUES-HAUTES, KUMQUAT

Ingrédients pour 4 personnes

½ agneau de lait désossé

Farce fine sarriette pour agneau

100 gr de blanc de volaille

50 gr de crème liquide

2 œufs

40 gr de sarriette hachée

40 gr de beurre

Asperges farcies

4 grosses asperges de Roques-Hautes

150 gr de pieds d'agneau cuits et coupés en dés

25 gr de carottes en mini-brunoise

25 gr d'oignon ciselé

1 échalote ciselée

3 cl de vinaigre de Xérès

2 cl d'huile d'olive

20 gr de beurre

1 cl de vinaigre balsamique

15 gr de persil haché

5 cl de jus d'agneau

Pâte de kumquats

50 gr de kumquats épépinés

15 gr de sucre

1,25 cl d'eau

½ citron vert

Vierge

50 gr de tomates confites en dés

20 gr de ciboulette ciselée



3 cl d'huile d'olive

2 cl de jus d'agneau tiède

Décoration et finition

12 perles de tomates rouges coupées en deux

12 perles de tomates jaunes coupées en deux

16 pointes d'asperges vertes cuites

½ barquette de Shiso Cress vert

Progression

Agneau de lait farci

Mettre à plat l'agneau de lait farci et le battre légèrement.

Farce fine sarriette pour agneau

Mixer tous les ingrédients pour obtenir une farce fine, sauf le beurre. Déposer la farce sur l'agneau de lait. Former une ballottine et bien la filmer. Cuire au four vapeur à 60°C jusqu'à une température à cœur de 48°C. A la sortie du four, défilmer puis rôtir la ballottine au beurre jusqu'à obtenir une légère coloration sur chaque côté. Réserver.

Asperges farcies

Dans une cocotte, faire suer au beurre et à l'huile d'olive l'oignon et l'échalote ciselées avec la mini-brunoise de carottes. Ajouter les pieds d'agneau cuits et coupés en dés. Déglacer avec les deux vinaigres et le jus d'agneau. Laisser cuire pendant 1 heure à feu doux et ajouter le persil haché. Rectifier l'assaisonnement et réserver. Détailler les asperges en deux dans le sens de la longueur et les cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à une cuisson fondante. Réserver.

Pâte de kumquats

Porter à ébullition l'eau et le sucre, puis ajouter les kumquats. Laisser cuire pendant 2 heures à feu doux. Égoutter puis mixer avec le jus de citron vert pour obtenir une pâte homogène. Réserver.

Vierge

Mélanger tous les ingrédients avec le jus d'agneau tiède. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Dressage

Détailler la ballottine d'agneau de lait en 4 morceaux. La disposer sur un côté et ajouter les asperges avec, au-dessus, la compotée de pieds d'agneau, les demi-perles de tomates, les pointes d'asperges, des points de pâte de kumquats et le shiso Cress.

Ajouter la sauce vierge à la base de la ballottine.



Chef Michel ROTH
Restaurant Bayview – Hôtel du Président Wilson
Quai Président Wilson, 47
1201 Genève