

L'agneau du bocage normand

RECETTE IMAGINÉE PAR LE CHEF SÉBASTIEN FARÉ



Elle & Vire[®]
PROFESSIONNEL
L'envie du vrai

L'agneau du bocage normand

RECETTE ORIGINALE DU CHEF SÉBASTIEN FARÉ

RECETTE POUR 8 PERSONNES

CARRÉ D'AGNEAU

8 pièces de carré d'agneau 2 côtes
50 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
Sel, poivre du moulin

Parer et mançonner les carrés d'agneau en laissant un peu de gras sur la chair. Assaisonner les carrés. Dans une poêle chaude et sans matière grasse, faire colorer les carrés d'agneau. Baisser le feu, dégraisser et ajouter le beurre. Arroser les carrés avec le beurre et finir de cuire au four à 200°C jusqu'au point de cuisson désiré. Laisser reposer autant de temps que le temps de cuisson.

GARNITURE

2 pièces de brocolis
450 g de rhubarbe en branche
150 g de petits pois
150 g de fèves
150 g de sucre
80 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
Fleur de sel, poivre du moulin, sucre

Laver les brocolis, récupérer les sommets et les râper afin d'obtenir une semoule. Déposer cette semoule dans une poêle avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau.

Saler, poivrer, recouvrir d'un film et cuire rapidement quelques minutes. Débarrasser. Eplucher et laver la rhubarbe. La tailler en brunoise. Dans une poêle, déposer 60 g de beurre et le sucre. Faire un caramel très clair, ajouter la brunoise et faire sauter à feu vif quelques instants afin de cuire légèrement la rhubarbe. Cuire les petits pois à couvert avec un peu d'eau et 10 g de beurre. Saler, poivrer, sucrer. Cuire les fèves à couvert avec un peu d'eau et 10 g de beurre. Saler, poivrer.

CRÈME D'OSEILLE

200 g de **Crème légère Onctueuse Elle & Vire Professionnel®**
100 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
30 g d'oseille
Fleur de sel, poivre du moulin

Laver, essorer et ciseler l'oseille. Dans un cul de poule, mélanger l'ensemble des ingrédients. Laisser infuser une nuit.

BEURRE NOISETTE

25 g de **Beurre Doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
35 g de pâte de noisette non sucrée
15 g de vinaigre balsamique
2 g de sucre

Déposer le beurre dans une poêle. Réaliser un beurre noisette, déglacer au vinaigre balsamique, ajouter la pâte de noisettes et sucrer.

MONTAGE ET FINITION

1 barquette de pousses d'oseille
50 g de pousses d'épinard
1/8 de botte de cresson

Dresser le brocoli et la rhubarbe dans un carré en inox. Déposer la viande et glacer avec le beurre noisette. Laver les pousses d'épinard, le cresson et les pousses d'oseille. Sur le carré de brocoli et rhubarbe, ajouter les petits pois, les fèves, les pousses d'oseille, les pousses d'épinard et des pointes de cresson. Terminer avec des touches de crème d'oseille.



Accédez à plus d'informations en cliquant sur le produit de votre choix

www.savencia-fd-foodservice.com

@elleetvirepro_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

