

Fiche

Recette

par Philippine Deschamps

Ris d'agneau du Pays Cathare poêlés  
Pommes de demi montagne au safran  
crème d'oignon doux citou réglissée

S  
aveurs  
Pyrénées Audoises

4 personnes

## Ingrédients

800gr ris d'agneau

2 pommes reinette

125gr oignon doux citou

25gr beurre

50gr crème

2gr réglisse

2 pistils safran du  
domaine des Massols

50gr beurre clarifié

## Progression de la recette

Peler les ris d'agneau et réserver au frais.

Eplucher les pommes, faire 16 boules avec une cuillère à parisienne, les poêler au beurre vivement, utiliser les parures pour faire une compote avec les pistils de safran

### Crème d'oignon doux

Emincer l'oignon, le faire suer dans du beurre, mouiller avec la crème, cuire 30min, incorporer le réglisse, mixer et chinoiser, cuire les ris d'agneau au beurre clarifié.

### Dressage

Une cuillère de crème d'oignon au centre de l'assiette, dresser les ris et les boules de pommes harmonieusement autour, intercaler avec la compote de pomme safranée.