

Fiche

Recette

par Jean-Marc Boyer

Agneau du Pays Cathare en gelée
Etuée de blettes multicolores
Avec carpaccio de cèpes au suc de romarin

S
saveurs
Pyrénées Audoises

4 personnes

Ingrédients

1 épaule d'agneau du
Pays Cathare

1 tête d'ail du Lauragais

3 branches de romarin

5cl d'huile d'olive du
domaine Moucha

1 pied blette multicolore

8 têtes de cèpe de la
Montagne Noire

Progression de la recette

Frotter à l'ail l'épaule d'agneau et la piquer de grains d'ail. Blanchir 3 fois dans l'eau et de lait. Saler et poivrer.

Cuire l'agneau à 140°C durant 2 heures. Dans votre four, thermostat 5/6.

Laisser refroidir et nacerer avec le jus de cuisson l'épaule à l'aide des branches de romarin.

Mettre au réfrigérateur durant 3 heures afin de glacer l'épaule avec son jus aromatisé.

Nettoyer à l'aide d'un papier humide les têtes de cèpes.

Couper finement vos champignons et les poser sur une assiette préalablement huilée et assaisonner. Réserver au frais.

Laver et sécher les blettes multicolores. Puis couper les feuilles et les queues finement.

Faire sauter rapidement les blettes à l'huile d'olive et déglacer avec une pointe d'eau.

Dressage

Découper l'agneau et le déposer sur l'assiette en conservant sa gelée. Disposer les blettes et les champignons harmonieusement et à votre guise.