

Dégustation d'Agneau de Lait rôti aux senteurs de romarin

Petits légumes de Printemps farcis

LES PETITS FARCIS :

Choisir des petits légumes au marché selon votre goût (4 à 6 pièces par personne).

Les champignons, tomates, et fleurs de courgettes sont à farcir directement.

Les oignons, poivrons, aubergines, courgettes... doivent être cuits avant d'être farcis.

(à la vapeur, temps variable selon leur grosseur, tester délicatement la cuisson avec une pointe de couteau)

Pour la farce, vous pouvez utiliser les restes d'un gigot ou du sauté d'agneau découpé en cubes (1kg)

Faire colorer les morceaux de viande avec un peu d'huile d'olive, et ajouter 250g de champignons de Paris, 100g d'oignons émincés et 2 gousses d'ail écrasées. Mélanger le tout et laisser cuire à feu doux 15 à 20 mns, ajouter 2dl de crème liquide. Cuire à nouveau 5 à 10 mns et hacher grossièrement la préparation.

Ajouter 1 cuillère à soupe de pistou, 50 g de parmesan et 1 cuillère à soupe de persil haché.

Farcir les légumes, les ranger dans une plaque, parsemer de parmesan râpé, d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de jus de cuisson de la viande. Cuire selon la grosseur de 15 à 20 mns au four à 160°/180°.

L'AGNEAU DE LAIT :

Découper un petit agneau de lait, désosser les gigots, les épaules, la selle et les ficeler.

Manchonner les carrés (vous pouvez le faire faire par votre boucher). Rôti au four à 180°.

Déglacer la plaque de cuisson avec 1 verre de vin blanc et 2 verres d'eau, ajouter 1 gousse d'ail écrasée, 2 branches de romarin et 50g de beurre. Réduire de moitié et garder au chaud.

DRESSAGE DES ASSIETTES :

Découper une tranche de chaque morceau, et les placer au centre de l'assiette. Disposer les petits farcis autour en alternant les couleurs. Saucer d'un petit jus. Décorer d'une branche de romarin...



BON APPETIT !!