

PETITS PLAISIRS CULINAIRES



ÉPAULE D'AGNEAU AU LAIT

*confite à la sarriette,
pommes de terre farcies
et côtes de sucres*

Par Alain Ducasse, préparée par Benoît Witz

*Laissez vos papilles s'émerveiller
grâce aux talents de Benoît Witz
à travers ses recettes authentiques.*

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 épaule de 0.6 à 0.7 kg
- 1 décilitre de fond de veau
- 1 décilitre de jus d'agneau
- 2 brins de sarriette
- 1 citron pour le zeste
- 1 gousse d'ail
- 3 pièces de pommes de terre de 80 gr
- 150 gr d'épinards
- 1 fine tranche de jambon cru
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 6 longues tomates confites
- 1/2 l de fond blanc de volaille
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Fleur de sel

Parer l'épaule d'agneau / les parures à garder pour confectionner le jus d'agneau.

L'épaule, assaisonner, colorer au sautoir 2 minutes, la refroidir puis la poser dans un sac sous vide et cuire 24h à 63°.

Egoutter l'épaule puis la glacer au four avec le jus et le fond de veau, 1 brin de sarriette et 2 zestes de citron. Arrosez-la à l'entrée du four.

Eplucher les pommes de terre, les couper en deux puis tailler 6 cylindres de 3 cm de diam sur 4 de haut, les vider puis les cuire au fond blanc de volaille à couvert une quinzaine de minutes, assaisonner.

Nettoyer les épinards, les fariner, tomber à l'huile d'olive et une fourchette piquée d'ail, saler, poivrer. Couper le jambon en dés puis l'incorporer aux épinards et ajouter 2 cuillères à soupe de crème.

Remplir les pommes de terre de cette farce puis ajouter les tomates pour fermer les pommes de terre. Les mettre dans 4 cl de jus d'agneau et glacez-les.

Servez l'épaule sur planche avec quelques feuilles de sucres, 1 trait d'huile d'olive et de la fleur de sel

