

AGNEAU de LAIT au PIMENT d'ESPELETTE,

Carotte au curcuma, purée de pois blonds de la Planète au cumin, jus de rôti

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

2 épaules d'agneau de lait

2 selles d'agneau de lait

Marinade :

6 oignons, 3 citrons, 15 anis étoilés, 4 Baies de genièvre, 4 Clous de girofle

1 C à S de poivre noir, 3 C à S de curry, 1 bâton de cannelle, 3 C à S de cumin

4 feuilles de laurier, 2 têtes d'ail, 10 brins de thym, 1 l de vin blanc

1 l d'huile d'olive, 1 pincée de cardamome

100 g de boulgour gonflé avec du jus d'agneau

50 g de Dés de tomate fraîche, 10 g brunoise de citron confit

sel, poivre, huile d'olives, feuilles de pâte à filo, beurre, curcuma, cumin, fond blanc,

jus de rôti, 200 g pois chiches, 2 carottes en grosse mirepoix

1 oignon en grosse mirepoix, 10 g de crème, 4 grosses carottes

1 C à S de purée d'ail, 1 pincée de piment d'Espelette, 5 citrons confits

Préparation

Mariner les épaules d'agneau dans la marinade pendant minimum 24 heures, puis le braiser dans un four à 180 °C pendant 4 heures environ

Égoutter, désosser puis émietter la chair des épaules, la mélanger avec le boulgour, les dés de tomate, citron confit et assaisonner

Détendre avec un peu de jus de braisage si nécessaire

Réserver et refroidir

Chemiser un tube en métal avec une feuille de pâte filo doublée, garnir avec la farce, puis cuire au moment dans le tube, dans une poêle avec de l'huile d'olive, pendant 4 minutes environ.

Purée de pois chiches au cumin

Tremper les pois chiches pendant 24 heures dans l'eau froide

Suer au beurre les carottes et l'oignon en grosse mirepoix, ajouter le cumin, laisser compoter

Ajouter les pois chiches, mouiller aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur, cuire pendant 2 heures 30 à 3 heures, assaisonner à mi-cuisson

Retirer la garniture aromatique, mixer les pois chiches dans un Thermomix avec du beurre

Rectifier l'assaisonnement avec le cumin et sel

Verser dans un siphon et gazer 2 fois.

Carottes au curcuma

Peler les grosses carottes, les tailler en rectangles plats, puis les cuire avec du beurre, du fond blanc et du curcuma.

Cuisson

Désosser le coffre d'agneau, parer et dénervé les filets

Les rouler dans une purée d'ail agrémentée de piment d'Espelette et de citron confit puis les rôtir, les tenir rosés.

Au moment, les tailler en rectangles.

Finition et présentation

Dans une assiette, dresser un rectangle de filet d'agneau, déposer une carotte au curcuma, puis démouler un bonbon d'agneau

Dresser une larme de purée de pois chiche (avec le siphon) et verser la cuisson des carottes au curcuma

Décor : pois chiche

Servir à part la purée de pois chiche restante et du jus de rôti.