

Accord avec notre Tavel cuvée “La Dame rousse”

Dos d'agneau au pistou de menthe et aromates la souris confite aux citrons confits



Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 selle d'agneau d'environ 2,2 kg brut
- 2 souris d'agneau
- Aromates**
- 2 fraises
- 4 noix
- 8 tomates séchées
- 4 tranches de magret fumé
- 2 abricots secs
- 4 feuilles de menthe
- 2 dl huile de caméline VIGEAN
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 oignons
- 1 tomate moyenne
- 2 cocos plats
- 20 fèves épluchées
- 4 artichauts poivrades
- 1 tête d'ail nouveau
- 2 échalotes
- 8 olives picholines
- 8 amandes fraîches
- 100 grs pois chiche

Divers

- 4 citrons confits
- 4 cuillères à café de pistou
- PM. Huile d'argan
- 5 dl de vin blanc
- 1 l de fond de veau
- Epices à tagine (coriandre, cannelle, gingembre)

Méthode :

Confectionner le pistou : Broyer ensemble le basilic et menthe (125 grs/125 grs), l'ail (50 grs), le parmesan (100 grs), les pignons de pins (50 grs) puis ajouter l'huile d'olive (1/4 de litre)

Citrons confits : Mettre au sel les quartiers de citrons jaunes non traités pendant 48 heures, puis les rincer, et les égoutter. Emplir dans des bocaux, ajouter les aromates (vanille, clou de girofle, badiane, thym, sarriette, poivre etc...) à n'utiliser qu'après 3 à 4 semaines de marinade.

Aromates : mélanger ensemble huile de caméline, noix concassées, fraises en dés, tomates séchées concassées, abricots secs en petits dés, menthe émincée

Agneau : confectionner un jus d'agneau avec les os des selles : concasser ; puis pincer à l'huile d'olive, ajouter la garniture aromatique (carottes, oignons, ail, bouquet garni ; tomates,) puis mouiller à l'eau, ajouter fond de veau , cuire jusqu'à ce que les os s'effilochent, filtrer, réduire) utiliser en l'état
Farcir les selles : Désosser les selles/filet, dégraisser légèrement les panouffles, afin que les panouffles entourent totalement le filet ; ajouter le pistou sur les filets, ficeler l'ensemble ; cuire dans une poêle chaude sur toutes les faces, pendant 20 à 25 minutes, au dernier moment, glacer la viande avec la sauce sous la salamandre

Braiser les souris avec garniture aromatique, et quelques quartiers de citrons confits et le jus d'agneau; une fois cuit, portionner, filtrer la cuisson, réduire, réserver.
Au moment: glacer la viande avec la sauce sous la salamandre

Confectionner la sauce des citrons confits : réduire à sec ½ litre de vin blanc sec avec les échalotes émincées, l'ail, le quartier de



Accord avec notre Tavel cuvée “La Dame rousse”

citron, ajouter ½ litre de fond de veau jusqu'à coloration, ajouter le vin blanc, réduire complètement, ajouter le jus de cuisson des souris, réduire de moitié, filtrer et chinoiser, vérifier l'assaisonnement, ajouter les épices à tagine, réserver.

Rassembler tous les légumes dans une casserole et les réchauffer ensemble avec les olives picholines et un quartier de citron confit.

*purée de pois chiche :mettre à gonfler les pois chiche toute une nuit à l'eau froide, puis les cuire avec un peu de bouillon de volaille et eau, passer au presse-purée et ajouter un peu d'huile d'Argan

Dressage :

1ère assiette : assiette ronde plate ; cercler la purée de pois chiche, poser le morceau de selle sur la purée de pois chiche, ajouter un cordon de sauce ; servir à part, les aromates.
2ème assiette : bol creux, disposer tous les légumes dans le bol, ajouter la souris confite

à accorder avec un TAVEL La Dame Rousse du Domaine de la Mordorée

**recette créée par le chef Laurent Clément
du restaurant Le Georges Hôtel Grand
Monarque , restaurant 1 étoile au guide
Michelin**

22 rue des Epars - 28000 - Chartres Tél. 02 37
18 15 15 - Fax 02 37 36 34 18 - Email :
info@bw-grand-monarque.com

