

Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.jacquesmaximin2018.com

COTES D'AGNEAU ENVELOPPEES

par Olivier GOUIN Chef propriétaire Dans le Vaucluse

Par personne 3 pax :

- 1 carré d'agneau 6 côtes (première uniquement)
- 600 g d'épinard branche jeune pousse
- 1 gousse d'ail
- 1/2 lobe de foie gras cru
- 400 g poitrine de porc 1/2 sel
- 100 g de truffes

Parer à vif le carré et diviser le carré en trois parties égales et supprimer une os sur les deux de manière à avoir une double noisette d'agneau avec un seul os bien propre (garder toutes les parures pour confectionner le jus d'agneau)

Battez légèrement chaque côté d'agneaux et les faire saisir rapidement sur chaque face au beurre et huile branché de thym et ail réservé

Nettoyer et équeuter les épinards et faire tomber au beurre et ail réserver

Tailler le foie gras en 6 escalopes

Faire prendre au grand froid la poitrine

Montage :

Disposer de part et d'autre de la cote une tranche de foie gras avec une tranche fine de truffes (réserver les parures de truffes pour la sauce) finir avec les épinards concassés finement de manière à recouvrir entièrement la cote d'agneau

Tailler la poitrine à la machine à jambon et former une étoile à 8 ou 10 branches suivant l'épaisseur de la poitrine sur du papier sulfurisé (4 tranches de poitrine qui se croisent en leurs milieu)

Poser au milieu de l'étoile la cote d'agneau et recouvrir celle-ci (il ne fait plus voir la cote d'où le nombre variable de tranches de poitrine)

Préparation du jus d'agneau :

Concasser les parures d'agneau ainsi que les os de la colonne vertébrale

Faire colorer au sautoir ajouter mirepoix

Déglacer une premier fois à l'eau laisser

Enrobé les sucs autour des os reproduire deux fois l'opération

Finir en Déglaçant au vin blanc évaporation mouiller à hauteur avec fond blanc laisser mijoter filtrer réserver

À la commande cuire les côtes d'agneau au beurre et huile gousse d'ail écrasée

Réserver la cote sur grille finir la sauce au sautoir monter légèrement beurre et truffes hachées

Napper la cote de sauce

Bon appétit