

Noisettes d'agneau au fromage de chèvre frais, lit de pomme de terre rissolée, tomate parfumée

Le tout en BIO

Recette proposée par Gilles Le Galles, chef du restaurant Les jardins Sauvages de l'éco-hôtel du Pays de la Gacilly

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

800gr filet d'agneau bio de bardé
et ficeler par votre boucher
1 Fromage de chèvre frais
40 cl de jus d'agneau
5 cl vin blanc
600 gr de pomme de terre à chair ferme

4 petites tomates
Persil (50gr)
Ail (1 gousse),
Chapelure (30gr),
Thym, laurier

RECETTE :

Parer les filets d'agneau, les faire saisir de chaque côté dans de l'huile d'olive et un beurre légèrement noisette puis réserver. Saler, poivrer. Laisser cuire à four chaud 4mn. Ensuite laisser reposer les filets d'agneau sur une grille.

Couper les pommes de terre en petit dés, les faire revenir dans de l'huile d'olive et du beurre, saler, poivrer, en fin de cuisson, réserver.

Réunir le persil haché, la gousse d'ail écrasée, la fleur de thym, la chapelure et un peu de chèvre frais, mélanger le tout, saler, poivrer. Couper les tomates en deux, épépiner délicatement, recouvrir largement avec la panure cuire à four chaud 180°C pendant quelques minutes.

Dégraissier la poêle, ajouter le fromage de chèvre frais couper en petit dés, faire légèrement coloré, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire, mouiller avec le jus d'agneau, bien mélanger la sauce, faire réduire légèrement pour obtenir une concentration du goût, mixer et filtrer la sauce. Réserver dans une petite casserole.

Découper les filets d'agneau en noisette de 3cm env. disposer en harmonie les noisettes d'agneau, deux demi tomates dans l'assiette, parsemer les dés de pommes de terre, ajouter un trait de sauce en évitant de napper la viande. Décorer avec un peu de cerfeuil. Servir.

Bon appétit

Plat BIO

Agence
BIO