



« Carré d'agneau rôti, crème à l'ail doux Risotto primeurs »

Pour 4 personnes

■ Les carrés d'agneau

2 carrés d'agneau (16 côtes)

Poêler les carrés d'agneau. Terminer la cuisson au four.

■ Le risotto

200 g de riz pour risotto (Arborio ou Carnaroli), 2 l de bouillon de volaille, Divers légumes nouveaux selon le marché et l'envie (carottes, navets asperges, céleri, fèves, fenouil, chou, tomates cerises...), 2 échalotes, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, Persil plat

Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive. Ajouter les légumes émincés. Laisser cuire. Ajouter le riz. Couvrir avec du bouillon de volaille chaud, et laisser le riz absorber le liquide en remuant régulièrement.

Ajouter du bouillon jusqu'à ce que le riz soit cuit (environ 12-15 mn)

L'ensemble doit être crémeux

■ La sauce

20 cl bouillon de volaille, 20 cl de crème, 4 gousses d'ail nouveau

■ Le dressage

Cuire quelques légumes à part dans le bouillon de légumes pour la décoration

Dresser les feuilles de chou, le risotto, les côtes d'agneau autour avec un filet de crème à l'ail, décorer avec tomate cerise et persil plat.

Recette proposée par :

Jean Marc BEATI

Restaurant Le Calmosien

37, rue d'Epinal
88390 CHAUMOUSEY
Tél : 03.29.66.80.77