



« Charlotte d'agneau »

Pour 4 personnes

1kg d'épaule d'agneau en cubes de 80 gr, fenouil, carotte, oignon, 2 tomates, 4 gousses d'ail, 1 cuillère de farine, 1 cuillère de concentré, ¼ de litre de fond d'agneau, 1 dl de vin blanc, 100 g de concassé de tomate, 3 courgettes, 1 aubergine, sel poivre, cumin, curry, thym, laurier et romarin.

✓ Le sauté

Faire revenir les morceaux d'agneau dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer, singer et ajouter la garniture aromatique, l'ail, les tomates et les épices. Mouiller avec du vin blanc et le fond d'agneau. Cuire 1 heure au four à couvert.

✓ La farce

Couper les courgettes, l'aubergine, le fenouil et l'oignon en brunoise. Les faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle anti adhésive. Prendre 300 g de sauté d'agneau et passer au cutter. Mélanger à la brunoise et au jus.

✓ La charlotte

Couper les 2 courgettes en lanières à l'aide d'une mandoline. Les cuire à l'anglaise. Chemiser les cercles de courgettes et mettre 1 cuillère à soupe de farce puis les morceaux de sauté d'agneau. Lisser avec la farce, retourner et mettre au four 5 minutes.

✓ Le dressage

Démouler sur assiette à la sortie du four et disposer une cuillère à soupe de concassé de tomates sur le dôme.

Recette proposée par :

Philippe VIGNERON

La chaumière

89 rue des Forges

88000 CHANTRAINE

03.29.33.03.75