

Filet d'agneau rôti au Beurre Clarifié, mini-chicons, pleurotes, pommes de terre bouchon, sauce béarnaise



INGRÉDIENTS

- ▷ Un filet d'agneau
- ▷ 2 mini-chicons
- ▷ Quelques pleurotes
- ▷ 1 grosse pomme de terre à chair ferme
- ▷ Une tranche de lard fumé
- ▷ Thym
- ▷ Laurier
- ▷ 1 grosse cuillère à soupe de Corman Beurre Clarifié
- ▷ Sel et poivre

Pour la sauce béarnaise :

- ▷ 2 œufs
- ▷ 5 cuillères à soupe de vin blanc
- ▷ 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ▷ 3 cuillères d'estragon frais
- ▷ 1 échalote émincée très finement
- ▷ 150 g de Corman Beurre Clarifié
- ▷ Sel et poivre

RÉALISATION

Les mini-chicons

- Nettoyer les chicons et les cuire à l'anglaise (les garder encore un peu ferme), puis les égoutter et bien les sécher.
- Ensuite, les couper en 2 sur la longueur et les poêler au Beurre Clarifié.
- Laisser dorer.
- Les conserver pour les réchauffer à l'envoi.

Les pommes de terre bouchon

- Découper, dans une grosse pomme de terre, des lamelles d'environ 3 cm d'épaisseur.
- Coucher les lamelles sur la planche de travail. À l'aide d'un emporte-pièce ou vide-pomme d'environ 3 cm de diamètre, découper des bouchons de pomme de terre.
- Les déposer dans une poêle face en bas.
- Ajouter la tranche de lard fumé, 2 feuilles de laurier, une branche de thym et un peu de Beurre Clarifié.
- Couvrir avec de l'eau à ras, faire bouillir jusqu'à réduction complète de l'eau.
- Rajouter du Beurre Clarifié pour recouvrir le fond de la poêle et laisser rôtir les pommes de terre jusqu'à obtention d'une belle coloration.
- Une fois coloré, laisser refroidir dans la poêle (pendant toute l'opération, ne jamais tourner ou bouger les pommes bouchons).
- Une fois froide, détacher délicatement les pommes, puis les retourner.
- Elles sont prêtes à être repassées au four avant le dressage.

Filet d'agneau rôti au Beurre Clarifié, mini-chicons, pleurotes, pommes de terre bouchon, sauce béarnaise



Les pleurotes

- Brosser les pleurotes avec une brosse sans les nettoyer avec de l'eau.
- Poêler les pleurotes au Beurre Clarifié bien chaud et laisser bien colorer. Les assaisonner avec du sel un peu de poivre, puis les conserver jusqu'à l'envoi.

La sauce béarnaise

- Dans un poêlon, verser le vin blanc, le vinaigre, 2 cuillères d'estragon, sel, poivre et l'échalote émincée.
- Faire cuire environ 10 minutes afin de réduire un peu.
- Retirer du feu et attendre quelques minutes.
- Ajouter les 2 jaunes d'œufs et fouetter.
- Remettre à feu doux et mélanger sans arrêt pour monter la béarnaise. Attention, les jaunes d'œufs cuisent à 80 °C, donc bien mélanger et surveiller la cuisson.
- Dès que le sabayon est pris, retirer du feu et ajouter le Beurre Clarifié jusqu'à obtention d'une masse légère.
- Bien mélanger au fouet.
- Rectifier l'assaisonnement et ajouter l'estragon restant.

Le filet d'agneau

- Assaisonner et poêler le filet d'agneau au Beurre Clarifié bien chaud jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.