

Carré d'agneau à la sauce aux groseilles et aux champignons poêlés

Recette de Walter Zanoni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS (4 portions)

Carré d'agneau

- 900 g de viande d'agneau
- 2 g de thym
- 2 g de marjolaine
- 2 g d'origan frais
- 1 g de romarin
- 100 g de **Beurre Clarifié liquide Corman**
- Sel et poivre

Pour les accompagnements :

- 400 g de cèpes poêlés
- 100 g **Beurre Noisette liquide Corman**
- 100 g de sauce aux groseilles
- 10 g de groseilles

RÉALISATION

Carré d'agneau

Temps de préparation : 60 minutes

- Préparer le carré d'agneau et piquer les parties grasses.
- Arroser de **Beurre Clarifié liquide**.
- Cuire quelques minutes dans un four à 250 °C pour brunir la viande.
- Sortir la viande du four et arroser de **Beurre Noisette liquide**.
- Réduire la température du four à 80 °C et enfourner à nouveau la viande jusqu'à ce que la température au cœur de la viande soit de 52 °C.
- Sortir la viande du four et la laisser reposer quelques minutes.
- Couper le carré en morceaux et napper de **Beurre Noisette liquide**.

Finition

- Servir le carré d'agneau avec la sauce aux groseilles et les champignons poêlés.
- Décorer de quelques baies.

Sauce aux groseilles

Temps de préparation : 15 minutes

- Mélanger le vinaigre et les jaunes d'œuf dans de l'eau tiède avec un fouet.
- Ajouter du sel et du poivre et chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le mélange commence à se lier.
- Retirer du feu et incorporer lentement le **Beurre clarifié liquide** pour lier la sauce.
- Quand la sauce est liée, relever le goût avec le vinaigre de baies et du sel. Garder la sauce tiède, à 25 - 30°C.

Pour le vinaigre de baies :

- Laisser les baies pendant une heure dans du vinaigre de pomme et filtrer ensuite en écrasant les fruits.

Carré d'agneau à la sauce aux groseilles et aux champignons poêlés

Recette de Walter Zaroni, Chef, professeur et consultant



INGRÉDIENTS

Sauce aux groseilles

Ingrédients pour 400 g

- 100 g de jaune d'œuf pasteurisé
- **300 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- 40 ml d'eau
- 20 ml de vinaigre de baies
- 3 g de sel fin
- 0,1 g de poivre blanc

Cèpes cuits

Ingrédients pour 350 g

- 600 g de cèpes
- **100 g de Beurre Clarifié liquide Corman**
- Ail rose
- 3 g de sel fin
- 0,1 g de poivre noir moulu

RÉALISATION

Cèpes cuits

Temps de préparation : 20 minutes

- Nettoyer les champignons et les peler. Éviter de les laver.
- Les couper en morceaux de taille équivalente (blocs ou lanières).
- Verser du **Beurre Clarifié liquide** dans une poêle avec l'ail non pelé afin que le beurre prenne le goût.
- Ajouter les champignons et augmenter la température.
- Assaisonner et ajouter le persil.

ASTUCES

Utiliser le Beurre Clarifié liquide pour :

- **Cuire au four à haute température** : le beurre est parfait pour cuire et rôtir toutes sortes d'ingrédients dans un four très chaud ; il met les saveurs en valeur.
- **Lier des sauces** : grâce à son point de fusion à 5 °C, le beurre a déjà la consistance adéquate pour être ajouté à une sauce. Les sauces à la crème et les sauces préparées avec ce beurre peuvent être conservées au réfrigérateur sans risque qu'elles tournent dans une future préparation.

Utiliser le Beurre Noisette liquide pour :

- **Cuire au four à basse température** : le beurre est adapté à la cuisson au four à basse température et il confère une saveur distinctive aux aliments. Il est recommandé d'utiliser ce beurre pour la finition du plat. Il intensifie encore sa saveur et met en valeur la caramélisation.