

Jérôme Lathuilière, Chef du VinTage à Vosne-Romanée

Compressée d'agneau de la ferme de Clavisy, fruits secs et piquillos !

INGREDIENTS

- 🍴 Epaule d'agneau
- 🍴 1 carotte
- 🍴 1 oignon
- 🍴 2 gousses d'ail
- 🍴 Piquillos
- 🍴 1 branche de thym
- 🍴 1 pincée de cumin
- 🍴 3 pièces de genièvre
- 🍴 1 anis étoilé
- 🍴 Fruits secs (abricots secs, noisettes, pruneaux, amandes, pistaches)
- 🍴 Sel
- 🍴 Poivre

DEROULE DE LA RECETTE

Dégraissier puis quadriller l'épaule d'agneau Assaisonner sel et poivre Saisir sur les 2 faces dans une cocotte Ajouter 1 carotte, un oignon, 2 gousses d'ail et une branche de thym Suer légèrement Déglacer au vin blanc Ajouter une pincée de cumin, 3 pièces de genièvre, 1 anis étoilé. Puis de l'eau à mi-hauteur.

Cuire au four à couvert pendant 2 h à 140 °C.

Concasser des fruits secs en petits cubes (abricots secs, noisettes, pruneaux amandes, pistaches) Mixer des piquillos, obtenir un coulis lisse Puis le coller avec de l'agar-agar Une fois l'agneau cuit, réserver l'épaule dans une plaque Faire réduire le jus de cuisson. Effiloche la viande en fines lamelles, ajouter les fruits secs, rectifier l'assaisonnement Chemiser une terrine avec du film alimentaire et disposer la viande dedans.

Mettre sous presse 2 heures.

Confectionner une vinaigrette avec le jus réduit :

Ajouter un trait de balsamique noir, 1 trait de sauce soja, monter avec une bonne huile olive, ajouter de l'estragon ciselé Une fois la viande prise, couler la gelée de piquillos dessus, réserver au frais.

Vous pouvez accompagner ce plat d'un chutney ananas piquillos et d'un mesclun de jeunes pousses