



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 200 g de haricots blancs
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 navets ronds
- 50 g de lard paysan
- 2 branches de thym
- 4 clous de girofles
- 4 jaunes d'œufs fermier
- Sel pm
- Poivre pm
- 100 gr de crème liquide
- 100 g d'huile d'olive

Fiche technique entrée

CREMEUX DE HARICOTS BLANCS A L'HUILE D'OLIVE

MIREPOIX AROMATIQUE AU JAUNE D'ŒUF FERMIER

DÉROULÉ :

- Mettre les haricots à tremper la veille
- Tailler l'ensemble des légumes et le lard en mirepoix
- Faire suer les légumes avec le lard jusqu'à cuisson fondante, puis réserver au frais.
- Cuire les haricots dans un grand volume d'eau salé avec les aromates.
- Une fois cuit, égoutter les haricots et les garder un peu d'eau de cuisson environ 300 g.
- Mettre dans un mixeur les haricots, l'eau de cuisson, l'huile d'olive et la crème, mixer jusqu'à consistance d'un velouté.
- Passer au chinois étamine et rectifier l'assaisonnement
- Réserver au frais
- Pour les jaunes d'œufs, les cuire 30 minutes recouvert de sel
- Rincer les a l'eau froide et réserver.
- Dresser



INGRÉDIENTS POUR 8 PERS. :

- Epaule agneau environ 1,5 kg
- 5 échalotes
- 5 carottes
- 2 poireaux
- 100 g de concentré de tomate
- 200 g d'olive noire
- 6 baies de genièvre concasser
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 4 panais de grosses tailles
- 50 g de beurre
- 20 g de farine de blé

Fiche technique plat

ÉPAULE D'AGNEAU COMME UN GIGOT DE 7 HEURES, PANAIS ROTI AU JUS DE CUISSON

DÉROULÉ :

- Dans une cocote, faire colorer l'épaule de chaque côté
- Tailler les légumes pas trop petit, les répartir autour de l'épaule avec les olives, le concentré de tomate
- Verser la farine, mélanger et mouiller à hauteur d'épaule.
- Mettre le couvercle puis au four à 140°C pendant 7 heures.
- Une fois cuit, sortir l'épaule de la cocote, la désossé, filtré le jus, le monter au beurre.
- Verser la sauce sur la viande et garder un peu de sauce pour le panais.
- Couper les panais en deux, les blanchir quelques secondes dans l'eau puis les mettre à enrober dans le jus d'agneau à feu doux.
- Une fois cuit, débarrasser.
- Dresser



INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 500 g de lait
- 2 œufs
- 500 g de crème
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 50 g de cacahuètes
- 1 pot de glace vanille

Fiche technique dessert

BRIOCHE PERDU AU CAMEL BEURRE SALE ET CACAHUETES GLACE VANILLE

DÉROULÉ :

- Tailler les brioches en tranche épaisse
- Mélanger dans un récipient le lait, les œufs, 100 g de sucre, 200 g de crème et la gousse de vanille
- Imbiber les brioches puis les cuire dans une poêle avec un peu de beurre
- Dans une casserole, faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il devienne brun, décuire avec la crème et le beurre
- Incorporer les cacahuètes et débarrasser.
- Dresser.