

Patrick Bertron, Chef des cuisines du Relais Bernard Loiseau à Saulieu

« Agneau du lendemain », jeunes légumes en salade et vinaigrette au jus !

INGREDIENTS

- ✂ 400 g environ d'agneau cuit de la veille
- ✂ 1 oignon jaune
- ✂ Fleurs de sel, mignonnette de poivre blanc
- ✂ Sel fin, Poivre du moulin

Vinaigrette au jus

- ✂ 1 dl de jus d'agneau de cuisson
- ✂ 5 cl d'huile de votre choix
- ✂ 15 g de moutarde forte de Dijon Fallot
- ✂ 1 cuillère à café de miel
- ✂ 10 g de vinaigre de cidre

Jeunes Légumes

- ✂ 30 g de beurre
- ✂ 8 radis
- ✂ 8 minis navets
- ✂ 8 minis carottes
- ✂ 4 minis fenouils
- ✂ 8 poireaux nains
- ✂ 8 minis betteraves jaunes et rouges
- ✂ 20 cl de fond blanc
- ✂ 1 gousse d'ail, thym, laurier
- ✂ 4 brins de ciboulette
- ✂ 20 g de mesclun

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer les jeunes légumes

Eplucher tous les jeunes légumes et les laver. Chauffer le beurre dans un sautoir, ajouter tous les jeunes légumes et démarrer la cuisson dans le beurre moussant et sans les colorer pendant 3 à 4 minutes. Assaisonner puis mouiller avec le fond blanc ou à défaut de l'eau, ajouter la gousse d'ail, le thym et le laurier. Porter à ébullition, réduire le feu et couvrir, laisser cuire à feu moyen 4 à 5 minutes pour garder les légumes légèrement croquants. Retirer les légumes de la cuisson et les laisser refroidir à température ambiante dans un saladier. Réduire la cuisson des légumes jusqu'au moment où celle-ci est assez épaisse comme liée, vérifier l'assaisonnement et laisser tiédir.

Préparer la vinaigrette au jus

Faire la vinaigrette avec du sel fin, le poivre du moulin, le vinaigre, la moutarde, le miel, monter dessus à l'aide d'un fouet l'huile puis incorporer le jus chaud dessus en continuant d'émulsionner, vérifier l'assaisonnement.

Dresser les assiettes

Verser la cuisson des jeunes légumes sur ceux-ci dans le saladier, mélanger puis les dresser en couronne dans une assiette plate.

Couper la viande d'agneau en fines lamelles ou l'effiloche, la disposer au centre de l'assiette. Disposer sur les légumes et la viande des pousses de salade puis à l'aide d'une cuillère à soupe répartir la vinaigrette au jus sur l'ensemble de l'assiette, parsemer de fleurs de sel et de mignonnettes de poivre.