

LE MAS DU LINGOUSTO - CUERS

L'Agneau des Alpilles, viennoise d'épinard et sarriette, jus corsé aux herbes du maquis Provençal

Recette par le chef **ARNAUD BOUXIROT**



Pour 4 personnes

Agneau des Alpilles :

- Une selle d'Agneau
- Sarriette, thym, Laurier
- Cuisson 65° vapeur, 55° à cœur

Désosser, puis rouler aux herbes les petits filets ensuite, cuisson au four vapeur

Viennoise d'épinard et sarriette :

- 350 g de beurre,
- 20 g de sarriette,
- 70 g d'épinard,
- 150 g de chapelure,
- Sel, poivre

Mixer le beurre ramolli et la sarriette, plus les épinards, ajouter la chapelure et l'assaisonnement, puis étaler entre 2 feuilles de papiers sulfurisés.

Jus corsé / Fond brun :

- Parures d'agneau plus les os,
- 1 Carotte,
- 2 Oignons,
- 1 tête d'ail,
- 1 poireau,
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Confectionner un fond brun avec une garniture aromatique, rôtir les parures et os d'agneau puis ajouter cette garniture et mouiller. Une fois refroidie, dégraisser le fond.

Base de sauce :

- Vin blanc
- Echalotes
- Sarriette, thym, laurier
- Mignonette / 5 baies

Pour Finir :

Faire suer à 'brun' les échalotes, puis déglacer au vin blanc, Laisser réduire de $\frac{3}{4}$ et ajouter le jus de l'agneau. Faire réduire encore jusqu'à obtention d'un jus sirupeux. Enfin, infuser les herbes fraîches.

Le dressage : selon votre désir avec un feuilleté de pomme de terre nouvelles et servir le jus en plus dans une saucière.

Bonne Gourmandise !