



Filet d'Agneau Rôti, Jus au Romarin, Grenailles Rôties et Ail Confit

Recette pour 10 couverts

Ingrédients

- | | |
|--------------------------------|-------------|
| • JUS de VEAU LIÉ CHEF® | 60 g |
| • Eau | 1 litre |
| • Filet d'agneau | 1,6 kg |
| • Echalote | 50 g |
| • Ail | 12 gousses |
| • Mini carotte | 20 pièces |
| • Oignon nouveau | 10 pièces |
| • Pomme de terre grenaille | 2 kg |
| • Romarin | pm |
| • Beurre | pm |
| • Huile d'olive | pm |
| • Ail | pm |
| • Sel | pm |
| • Poivre | pm |



Progression de la recette

- Confire 10 gousses d'ail avec de l'huile d'olive et une branche de romarin.
- Sauter les filets d'agneau à l'huile d'olive et au beurre, ajouter une gousse d'ail, une branche de romarin et terminer la cuisson au four en prenant soin de les garder rosés.
- Laisser reposer les filets d'agneau, dégraisser partiellement le matériel de cuisson, ajouter l'échalote taillée en mirepoix et blondir quelques minutes.
- Déglacer avec le **Jus de Veau Lié CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi et laisser cuire 20 minutes à frémissement. Si nécessaire ajouter une branche de romarin et laisser infuser jusqu'à obtenir le goût désiré.
- Passer au chinois étamine et réserver.
- Cuire à l'anglaise les carottes et les oignons nouveaux, les garder légèrement croquants.
- Couper en deux les pommes de terre grenaille et les rissoler à l'huile et au beurre, ajouter une gousse d'ail.
- En fin de cuisson ajouter les carottes et les oignons nouveaux afin de leur donner une légère coloration.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.