



## Filet d'Agneau Rôti Mariné à la Sauce Soja Sauce au Galanga, Polenta aux Shiitakes

### Ingrédients pour 10 couverts

Fonds Brun Lié CHEF®	40 g	Echalote	25 g
Eau	1 L	Oignon nouveau	2 pièces
Filet d'agneau	1,6 kg	Ail	PM
Polenta	250 g	Huile d'olive	PM
Eau	50 cl	Thym	PM
Lait	50 cl	Beurre	PM
Shiitake	200 g	Sel	PM
Sauce soja	25 cl	Poivre	PM
Galanga	20 g		

### Déroulé de la recette

- Mariner les filets d'agneau 3 à 5 heures avec la sauce soja, le galanga et une gousse d'ail.
- Sauter les shiitakes à l'huile et au beurre, ajouter les oignons nouveaux ciselés, hacher l'ensemble et réserver.
- Hacher grossièrement les shiitakes.
- Réaliser la polenta avec le lait et l'eau, ajouter un trait d'huile d'olive, un peu de beurre et les shiitakes hachés.
- Mouler la polenta dans une plaque adaptée sur 2 cm d'épaisseur environ.
- Refroidir et réserver.
- Sortir les filets d'agneau de la marinade en prenant soin de bien les essuyer.
- Les sauter à l'huile d'olive et au beurre avec une gousse d'ail en prenant soin de les garder rosés. Débarrasser et réserver.
- Dégraisser partiellement l'ustensile de cuisson, ajouter l'échalote taillée en mirepoix, le galanga de la marinade et blondir quelques minutes.
- Déglacer avec 3 cl de sauce soja et mouiller avec le **FONDS BRUN LIÉ CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi. Cuire 20 minutes à frémissement. Passer au chinois étamine et réserver.
- Détailler des rectangles de polenta et les blondir à l'huile d'olive et au beurre.
- Rectifier les assaisonnements et dresser harmonieusement l'ensemble des éléments sur les assiettes de service.