

Recette de La Ferme-Auberge LA BOLA
« Agneau piqué d'Anchois Cuit en Pâte au four à bois
& sa Sauce Tapenade »

Pour un agneau entier

/////

- 30 filets d'anchois

- Marinade :

300g vin nature rouge

15g huile d'olive

100g poudre d'olives noires séchées

1 bouquet de sarriette effeuillé

- Pâte morte :

2000g farine

500g eau

120g blancs d'œufs battus

30g sel

- Sauce Tapenade :

200g jus de cuisson

300g de tapenade

Parer l'agneau et le piquer de 30 filets d'anchois,

Frotter avec la marinade, laisser reposer 2H/3H.

Eponger la marinade et débarrasser les chairs des feuilles de sarriette.

Marquer au Four à chaleur vive, laisser refroidir...

Enduire l'agneau de poudre d'olives noires séchées, saupoudrer de graines d'anis vertes,

Enrober avec la Pâte morte, bien souder la pâte.

Cuire à chaleur descendante porte fermée durant 1h30 à 2h00 (vérifier la T°c à cœur à la sonde),

Laisser refroidir. Ouvrir la pâte et détailler.

Réduire le jus de cuisson, le mixer avec la tapenade, passer au chinois...

Remettre en température doucement dans la sauce Tapenade, et déguster !

