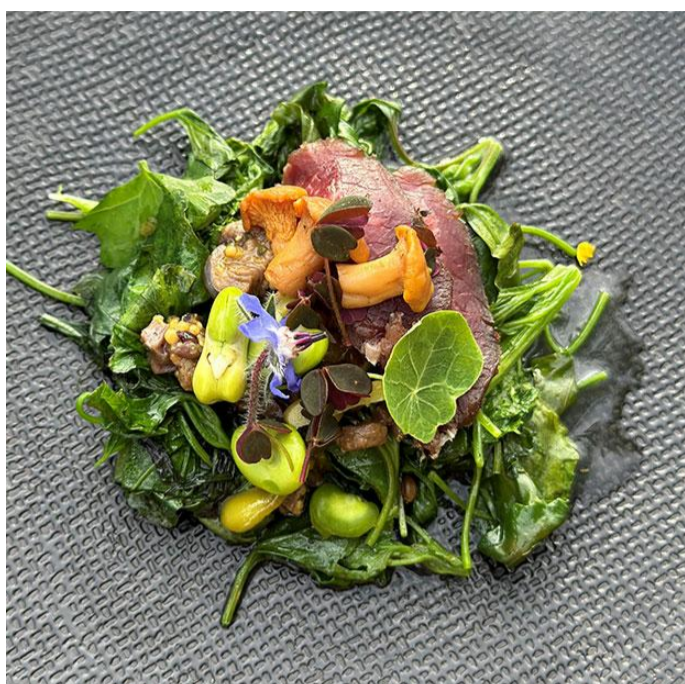


CRU-CUIT D'AGNEAU AUX FÈVES DU CHEF SYLVAIN MENAUD



© JA

TEMPS DE PRÉPARATION

1h

TEMPS DE CUISSON

5 min

TEMPS DE REPOS

1 nuit

NOMBRE DE COUVERTS

6

INGRÉDIENTS

POUR LE GRAVLAX :

- 250 G DE CANON D'AGNEAU FICELÉ
- 60 G DE SUCRE BLOND
- 40 G DE GROS SEL DE CAMARGUE
- 4 G DE POIVRE
- 2 CS DE BAIES DE GENIÈVRE
- 1 CS DE GRAINES DE CORIANDRE
- 2 CL DE GIN
- 1 BRIN DE ROMARIN

POUR LE TARTARE :

- 150 G DE CANON D'AGNEAU
- 3 ORANGES À JUS
- ½ CITRON
- 2 CL DE MIRIN (SAKÉ)

POUR LA CRÈME DE COSSSES :

- 1 DIZAINES DE GOUSSES DE FÈVES
- FEUILLES D'ORTIES

LA RECETTE PAS À PAS...

1 Préparez le gravlax : concassez grossièrement au pilon la moitié du sel, le poivre, les baies et graines. Ajoutez le reste de sel, le sucre, le gin et mélangez. Enduisez le canon d'agneau ficelé avec cette marinade. Enrobez de film avec le brin de romarin. Réservez au frais. Après 6 à 8 heures, nettoyez la marinade rapidement à l'eau glacée, égouttez et séchez bien la viande. Enrobez à nouveau de film et réservez au frais à nouveau 6 à 8 heures avant de dresser.

2 Préparer le tartare : coupez la viande en lanières puis en dés. Zestez et prélevez le jus des agrumes. Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un mélange sirupeux. Déglacez au mirin, assaisonnez et laissez refroidir. Réservez au frais.

3 Préparez la crème de cosses : écossez les fèves. Concassez la même quantité de cosses de fèves et de feuilles d'orties. Ciselez l'échalote, faites revenir le tout avec un peu de beurre sans coloration, mouillez légèrement et laissez cuire quelques minutes. Mixez finement le tout. Passez-le au chinois, assaisonnez. Laissez cuire les fèves dans un grand volume d'eau pendant 1 à 2 min puis dérobez-les. Réservez au chaud.

4 Dressage : déposez la tombée d'herbe en forme de nid et versez 2 cuillers de crème de fève au centre. Mélangez le tartare et la réduction d'agrumes en ajoutant quelques feuilles de sarriette. Déposez-en 2 cuillers sur la crème. Tranchez finement le gravlax d'agneau et déposez-en quelques pétales sur le nid. Ajouter les fèves, les fleurs, les herbes aromatiques effeuillées, la fleur de sel de Camargue et le tour de moulin de poivre.