

Carré d'agneau en croûte de sel, morilles farcies au jambon pata negra, oseille et jus d'agneau au Mole

Par Beatriz Gonzalez

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Carré d'agneau en croûte de sel :

- Carrés d'agneau à 2 côtes/pièce 6 pièces
- Gros sel 2 kg
- Farine 2kg
- Aromates thym citron 10 gr
- Oeufs 4 pièces
- Jaunes d'oeufs 8 pièces
- Eau 60 à 70 cl

Morilles farcies :

- Morilles 24 pièces
- Jambon pata negra 150 gr
- Persil 3 branches
- Gousse d'ail 4 pièces
- Jus d'agneau 110 gr
- Huile d'olive 3 cl
- Échalotes 4 pièces
- Beurre 40 gr

Finition jus d'agneau façon Mole :

- Chocolat noir 40 gr
- Poudre de sésame 10 gr
- Poudre de graines de courge 10 gr
- Piment Chipotle 3 gr
- Citron jaune 1 pièce
- Fleur de sel À votre convenance
- Poivre À votre convenance

Déroulé de la recette :

Carré d'agneau en croûte de sel :

- Réaliser la pâte en croûte de sel en mélangeant les blancs d'oeufs, le gros sel et les aromates thym citron.
- Colorer les carrés d'agneau, puis les envelopper dans la pâte en croûte de sel, dans une épaisseur d'au moins 2 centimètres.
- Mettre ensuite les carrés au four pendant 18 minutes à 180°C.

Préparation de la farce et des morilles :

Pour les morilles :

- Nettoyer les pieds des morilles, pour enlever le sable, en les lavant à plusieurs reprises dans de l'eau froide. Changer l'eau régulièrement.
- Ensuite, couper au ras, les pieds de morilles.
- Farcir les morilles, à l'aide d'une poche à douille.
- Faire suer les morilles, dans un sautoir, avec 20 gr de beurre.
- Déglacer avec le jus d'agneau.
- Laisser mijoter tout doucement, avec un couvercle, pendant 10 minutes environ.

Pour la farce :

- Couper en brunoise les morilles et le jambon pata negra.
- Éplucher et ciseler finement les échalotes, laver et hacher le persil.
- Dans du beurre, faire suer la brunoise de morilles et les échalotes ciselées.
- Ajouter ensuite le persil concassé.
- Hors du feu, ajouter le jambon de pata negra.
- Assaisonner le tout avec du sel et du poivre et ajouter un peu de zestes de citron jaune.
- Laisser refroidir et mettre la farce dans une poche à douille.

Finition jus d'agneau façon Mole :

- Faire chauffer le jus d'agneau dans une casserole, jusqu'à frémissement.
- Ajouter la poudre de sésame, la poudre de graines de courge et le piment Chipotle.
- Une fois chaud, lier le jus avec le chocolat noir.

Oseille :

- Dans un sautoir avec du beurre, faire revenir légèrement l'oseille.

Dressage :

- Retirer les carrés de la croûte de sel et détailler les côtelettes. (2 par personne)
- Disposer trois morilles, en cercle au centre de l'assiette, puis déposer les côtelettes dessus.
- Faire tomber l'oseille entre chaque côte et arroser l'ensemble, d'un filet de jus d'agneau, préparé au Mole.
- Décorer l'assiette en disposant sur le dessus, du persil micro-pousse.