

Xai de ventre de Cítrics Piquillos vegetals, suc tangy-picant.



Ingrédients pour 4 personnes:

2 belles selles d'Agneau de lait.
2 gousses d'Ail.

Croustillant d'agneau

1 épaule d'Agneau.
5 Oignons.
10 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 bouquet de Coriandre.
½ bouquet de Menthe.
Zestes d'Agrumes.
1 pointe de couteau de Ras el Hanout.
1 paquet de feuilles de Brick.
8 cl d'Huile d'Arachide.
Sel, Poivre.
20 cl. de jus d'Agneau.

Sauce

500 gr de parures d'Agneau.
1 pointe de couteau de pâte de Curry jaune.
½ Oignon paille chemisé.
2 feuilles de Sauge.
¼ L. de jus d'Agneau.
Base ½ l. de fond blanc.
1 cuil à soupe de miel de Thym *Margalef*.
1 pointe de couteau de Curcuma.
½ bulbe de Gingembre.
1 Poivre à queue.
5 graines de Cardamome verte.
Jus d'Orange, Pamplemousse.

Préparation:

Viennoise d'agrumes

- Mixer et mélanger tous les ingrédients et étaler cette pâte entre deux papiers film très fins et conserver au frais.
- Détailler dans la viennoise des formes identiques à celles des dos d'agneaux.

Selle d'agneau

- Désosser les selles, retirer l'excédant de gras.
- Dans une cocotte faire cuire les selles à l'huile d'olive avec les gousses d'ail et la branche de thym.
- Leur donner une coloration blonde et les conserver rosées.

Piquillos farcis

400 gr de Boulgour.
30 Piquillos.
¼ de botte de Persil plat.
¼ de bouquet de Cerfeuil.
1 branche de Coriandre.
1 cuil à café d'Ail haché
50 gr de Raisins secs.
3 Abricots secs.
2 Dates.
3 cl. d'Huile pour assaisonnement.
1 jaune d'Œuf.
Poivre du moulin, piment d'Espelette et fleur de sel

Beurre d'écorces d'agrumes

50 gr de Beurre en pommade.
Zestes d'Agrumes.
10 gr de poivre noir Sarawak.
40 gr de Chapelure.

Viennoise d'agrumes

Pommes vertes.
Amandes/Abricots secs.
Kumquat / Bergamote en zeste / Main de Bouddha / 8 suprêmes de Pamplemousse.
Dattes en bâtonnets.
Piquillos.
Petites câpres.
Feuilles de Coriandre.
1 cuil à café de Menthe poivrée concassée.

- Disposer la viennoise d'agrumes à la taille des selles, remettre en température au four et gratiner à peine sous la salamandre.
- Trancher en deux dans le sens de la longueur.

Piquillos

- Rincer à l'eau claire le Boulgour.
- Le cuire à l'anglaise dans l'eau aromatisée d'une gousse d'ail, d'une branche de thym et de quelques poivres noirs que l'on aura disposés préalablement dans une gaze.
- Une fois cuit correctement, le débarrasser dans un chinois et le refroidir immédiatement sous un filet d'eau froide.
- L'essorer et le disposer dans un cul de poule.
- Après avoir confit à l'huile l'oignon ciselé et l'avoir refroidi, l'ajouter au boulgour.
- Préparer les piquillos, les vider et les vérifier afin qu'ils ne soient pas percés.
- Puis, à l'aide d'un couteau d'office, tailler les extrémités de manière à faire un bord bien droit.
- Réserver les piquillos entiers sur un papier absorbant.
- Tailler grossièrement en petits morceaux les parures des piquillos et les ajouter au boulgour.
- Laver les herbes, garder quelques feuilles de persil pour la garniture, puis ciseler finement les herbes et les ajouter au boulgour.
- Ajouter l'ail haché, les raisins blanchis, les dés d'abricots blanchis.
- Mélanger tous les ingrédients, ajouter en prenant soin de ne pas écraser cette préparation.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Farcir les piquillos, puis les disposer dans un plat, verser un filet d'huile d'olive et un peu de fond blanc de volaille et de jus d'agneau dessus.
- Enfournier à 180°, les lustrer régulièrement à l'aide d'un pinceau, lorsqu'ils sont chauds les retirer puis les faire à peine caraméliser sous la salamandre.

Sauce

- Faire chauffer une cocotte en fonte avec un trait d'huile d'olive, puis faire vivement rissole les parures d'agneau, bien les colorer, puis égoutter dans une passoire.
- Remettre la cocotte en chauffe afin de réduire les sucs de cuisson, puis ajouter un trait d'huile d'olive.
- Faire suer avec une légère coloration l'oignon émincé, puis ajouter les épices et la pâte de curry jaune, ajouter le miel.
- Bien faire revenir, verser de nouveau l'agneau coloré.
- Ajouter en deux fois les jus d'orange et de pamplemousse, laisser réduire puis mouiller avec de la gelée de pied de veau et du fond blanc de volaille.
- Laisser cuire à feu doux, le temps d'amener la sauce à bonne consistance.
- Filtrer et réserver.

Croustillants

- Dégraissier partiellement l'épaule d'agneau et enlever les nerfs.
- Hacher au couteau.
- Dans une cocotte, mettre de l'huile d'olive et ajouter la viande, assaisonner de sel, de poivre et de ras el hanout.
- Ajouter les oignons et laisser cuire 5mn.
- Ajouter la coriandre, la menthe hachée, les zestes d'agrumes (blanchis 4 fois) et le jus d'agneau.
- Glacer et débarrasser sur une plaque, entre deux papiers sulfurisés.
- Refroidir et tailler des « bâtonnets » de 5 cm de long sur 1 cm de large.
- Rouler ses bâtonnets dans la pâte à brick.
- Au moment cuire à la poêle et à l'huile.
- Égoutter sur un sopalin et assaisonner.

Finition

- Détailler l'ensemble de la garniture en bâtonnets de 1.5 cm, puis les ranger en cercle au 2/3 de l'assiette.
- Déposer la selle d'agneau coupée en deux, puis saucer d'un cordon de jus agrumes-épices.
- Disposer sur une assiette à part les piquillos bien lustrés avec les segments de pamplemousse dont deux seront panés de la menthe poivrée concassée,
- Saucer.