



Agneau, haricots, pommes de terre

Agneau poché en babeurre, mousse de haricots blancs et cheveux de pommes de terre lilas

Recette de Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH à Magdebourg
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Ingrédients:

Agneau poché en babeurre

- 300 g filet d'agneau
- 150 ml babeurre
- 2 branches de romarin
- 20 ml huile d'olive
- s. le goût sel
- s. le goût poivre du moulin

Mousse de haricots blancs

- 200 g haricots blancs
- 50 ml crème
- 1 branche de sarriette
- 1 gousse d'ail
- 25 g beurre
- s. le goût sel
- s. le goût poivre du moulin

Cheveux de pommes de terre lilas

- 180 g pommes de terre lilas
- 1 l huile de colza
- s. le goût sel

Décoration: chips de bacon, languettes de piment

- 5 tranches de bacon
- 8 piments

Préparation:

Parer le filet d'agneau et le mettre à mariner dans le babeurre, avec quelques branches de romarin. Pendre dans le Julabo et laisser la viande s'imprégner à 52 °C. Cuire les haricots éléphants avec la sarriette, l'ail et le sel jusqu'à ce qu'ils soient bien mous. Dans l'intervalle, faire chauffer la crème avec le sel et le poivre, épurer les haricots, les réduire en purée et les passer au tamis. Ensuite, mixer les haricots avec la crème cuite et ajouter le beurre froid. À l'aide de deux cuillères, former des





quenelles de mousse de haricots et les garder au chaud. Éplucher les pommes de terre lilas et les râper. Sortir le filet d'agneau du sachet sous vide, l'éponger, saler et poivrer et cuire à feu vif dans l'huile d'olive.

Portionner le filet d'agneau en fines tranches. Frire les pommes de terre râpées dans l'huile de colza chaude et laisser égoutter ensuite sur du papier de cuisine. Faire revenir le bacon et faire des languettes de piment au zesteur. Faire un nid avec les cheveux de pommes de terre dans la tartelette, y poser le filet d'agneau portionné et disposer à côté les quenelles de mousse de haricots. Mettre les languettes de piment sur le filet d'agneau et piquer la tranche de bacon dans la mousse de haricots.

