

TROPHEE DOUAR HA MOR 2019



Saint Joseph - Bossuet
Lycée Collège
Lycée Hôtelier
et de Tourisme

FICHE TECHNIQUE

Carré d'agneau et ses légumes de saison glacés,
réduction de cidre cannelle, Kombu royal séché et
cristallisé.

Boisson servie avec cette recette :

Château Haut-Bages Libéral, 5ème Grand Cru Classé - Pauillac 2008

Nombre de
couverts :

10

INGREDIENTS			U.	Qté	DEROULEMENT
Carré d'agneau	Kg.	1.500			<p>Préparer le carré d'agneau : Parer le carré d'agneau, le manchonner et le ficeler.</p> <p>Eplucher et tailler les légumes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes : laisser les fanes et les couper en sifflets - Panais : les tailler en jardinière. <p>Glacer les légumes dans l'eau avec du sucre.</p> <p>Réaliser la réduction de cidre : Mettre le cidre dans une sauteuse et chauffer sur une plaque ou le feu vif. Ajouter un peu de cannelle pour parfumer, assaisonner.</p> <p>Cuire le carré au four : Mettre du papier d'aluminium sur les manchons. Cuire 20 minutes à 180°C.</p> <p>Au moment de servir, griller légèrement la viande pour obtenir un quadrillage.</p> <p>Cristalliser le Kombu Royal : Etaler le kombu sur une plaque recouverte de papier sulfurisé Mettre au four 30 secondes Tamiser une fine pellicule de sucre glace Remettre au four 30 secondes.</p> <p>Glacer les tomates cerise.</p> <p>Présenter, découper le carré et dresser les assiettes.</p>
Carottes	Kg.	0.800			
Panais	Kg.	0.800			
Navets	Kg.	0.800			
Petits oignons blancs	Kg.	0.500			
Cidre	Litre	1.500			
Cannelle	Kg.	PM			
Kombu Royal	Kg.	0.500			
Sel	Kg.	PM			
Poivre	Kg.	PM			
Sucre semoule	Kg.	0.500			
Sucre glace	Kg.	0.100			
Thym	Kg.	PM			
Romarin	Kg.	PM			
Ail	Gousse	5			
Tomate cerise	Kg.	0.500			

PM = Pour Mémoire