

CÔTELETTES D'AGNEAU FARCIES AUX BRISURES DE TRUFFES, EMMAILLOTÉES EN FEUILLE DE BRICK, CUISSON EN 2 TEMPS, ÉMULSION AU GOLDEN SYRUP



Christian Selbonne (1/2)

Chef de la Table Ô Restô

[**INGREDIENTS**]



Cuisson de la viande :

- ▶ Laver, sécher, effeuiller et hacher les herbes ensemble
- ▶ Mélanger l'huile, le Golden Syrup et les herbes.
- ▶ Saler et poivrer.
- ▶ Mettre les côtelettes d'agneau dans un plat, arroser-les de préparation au Golden Syrup et herbes et laisser mariner 30 minutes en retournant régulièrement les côtelettes.
- ▶ Recouvrir la plaque de papier d'aluminium et poser les côtelettes dessus.
- ▶ Enfourner et faire cuire 20 minutes à ° en badigeonnant les côtelettes régulièrement et en les retournant à mi-cuisson.
- ▶ Ficeler
- ▶ Emmailloter de feuilles de brick
- ▶ Remettre au four 5 minutes pour coloration des feuilles de brick
- ▶ **Emulsion au Golden Syrup :**
Dans une casserole, mélanger le lait, la crème et le Golden Syrup. Porter à douce ébullition. A l'aide d'un mixer plongeant émulsionner la sauce (ajouter éventuellement un oeuf mollet pour que l'émulsion tienne mieux).

8 Côtelettes d'agneau
150 g Golden Syrup
80 g soja
Coriandre
4 feuilles de brick
Sel
Poivre de Séchuan
1 cc de gingembre râpé
Fromage de chèvre
2 petits panais
2 navets boules
½ chou fleur

Rosaces de Blue Bell :

1 Blue Bell
1 oeuf
1 oignon
3 g de farine
1 cs noix de macadamia concassée
Sel
Poivre

Pour l'émulsion :

15 cl lait
15 cl crème liquide
2 à 3 c.a.s. de Golden Syrup



CÔTELETTES D'AGNEAU FARCIES AUX BRISURES DE TRUFFES, EMMAILLOTÉES EN FEUILLE DE BRICK, CUISSON EN 2 TEMPS, ÉMULSION AU GOLDEN SYRUP



Christian Selbonne (2/2)

Chef de la Table Ô Restô

- ▶ **Rosaces de Blue Bell :**
Râper une Blue Bell et un oignon à l'aide d'une mandoline, mélanger un jaune d'oeuf, 3 g de farine et une cs de noix de macadamia en poudre, saler, poivrer.
- ▶ Dans une poêle anti-adhésive chauffez un peu d'huile d'olive, cuire jusqu'à coloration (3 minutes de chaque côté).
- ▶ Emincer finement le chou fleur et le faire caraméliser dans un sautoir avec du beurre noisette.
- ▶ Mixer le chou fleur à chaud.
- ▶ Ajouter le fromage de chèvre, mixer de nouveau jusqu'à obtenir une purée bien lisse

