

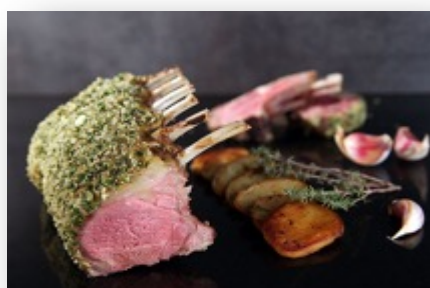
Carré d'agneau persillé

Ingrédients pour 8 Personnes

Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Habiller les carrés					
Parer, désosser et mançonner les carrés. Les ficeler et protéger les os avec du papier aluminium	Carré d'agneau 8 côtes de 2,2 Kg	Pièce	2		
2/ Préparer le beurre persillé					
Passer la mie de pain au cutter, préparer un beurre pommade, de l'ail et du persil hachés. Mélanger le tout, saler, poivrer et ajouter la fleur de thym.	Persil frisé	Kg	0,080		
	Chapelure	Kg	0,100		
	Ail	Kg	0,020		
	Beurre	Kg	0,080		
	Fleur de thym	Kg	Pm		
	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
3/ Tailler et cuire la jardinière					
Tailler carottes et navets en bâtonnets de 4 à 5 mm de section. Effiler les haricots verts. Les parer aux extrémités pour qu'ils soient de même longueur que les carottes et les navets. Ecosser les petits pois. Cuire séparément les légumes à l'anglaise, départ eau bouillante salée. Les rafraichir, les égoutter, les rassembler et les réserver au frais.	Carotte	Kg	0,800		
	Navet	Kg	0,800		
	Haricot vert	Kg	0,200		
	Petit pois	Kg	0,200		
	Sel gros	Kg	Pm		
	Beurre	Kg	0,040		
	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
	4/ Rôtir les carrés, réaliser un jus issu du rôtissage				
Rôtir les carrés Les saisir sur le feu dans une plaque. Les placer sur les os et parures et les rôtir à 200°C, jusqu'à 42°C à cœur (12 mn). A la sortie du four, débarrasser et envelopper les carrés de papier aluminium et les laisser reposer jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 55 à 57°C (12 mn supplémentaires). Réaliser un jus issu du rôtissage : Pincer les sucs de la plaque de cuisson, dégraisser, ajouter oignons ciselés et paysanne de carotte et les faire suer. Déglacer la plaque à l'eau ou au jus d'agneau et décrocher les sucs à la spatule. Assaisonner, ajouter l'ail et le thym. Verser le jus dans une petite russe et le laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement. Passer au chinois étamine. Le lier éventuellement légèrement à la fécula.	Huile d'olive	L	0,040		
	Sel fin / Poivre	Kg	Pm		
	Carotte	Kg	0,080		
	Oignon	Kg	0,080		
	Eau ou Jus d'Agneau	L	Pm		
	Ail	Gousse	2		
	Thym, laurier	Botte	Pm		
	Poivre	Kg	Pm		
	Fécule de pdt (facultatif)	Kg	Pm		
	5/ Finition et Dressage				
Assaisonner les carrés. Pour des carrés persillés, les masquer de beurre persillé avec une spatule et les gratiner sous la salamandre. Réchauffer la jardinière avec le beurre et à couvert dans une sauteuse. Rectifier l'assaisonnement. Dresser sur plat ou à l'assiette.	Persil plat				
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale