

MARCHÉS DES CHEFS

100 adresses en France

GASTRONOMIE
La tentation
de l'art

120
CHAMPAGNES RARES
pour les fêtes

Florian Lechaudé
Au Petit Maraîcher
marché de Passy,
Paris 16^e



Châteauneuf-du-Pape

Agneau du Quercy rôti et confit, courge au piment doux et coriandre, jus au thym



PRÉPARATION
30 mn

CUISSON
3 h

REPOS
aucun

INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

5 côtes de carré d'agneau du Quercy
2 épaules d'agneau
2 potimarrons
2 butternuts
300 g de crème
100 g de beurre
7 g d'agar agar
5 piquillos
1 botte de thym
50 g de piment d'Espelette
200 g de lait
10 g de beurre
10 g de farine
Sel
Poivre

Carrés : les cuire sous vide à 52 °C à cœur.

Gratin : faire un gratin de courge avec 1 potimarron, 2 butternuts, 100 g de beurre, 300 g de crème. Mixer et coller à l'agar-agar. Mouler en plaque.

Faire une béchamel très fine avec 10 g de beurre, 10 g de farine et le lait.

Épaules d'agneau : les colorer et mettre à confire avec une garniture aromatique 3 h à 180 °C.

Faire un jus avec les parures d'agneau et ajouter le thym

Rouler les épaules en petits boudins.

Récupérer le jus de cuisson des épaules et y ajouter le piment d'Espelette, la coriandre et le jus au thym.

Creuser un potimarron, y mettre l'épaule roulée.

Réchauffer au four pendant 10 mn à 150°C avec le jus et ajouter les piquillos, le citron confit, la coriandre fraîche.

Finition et dressage : tailler un palet de gratin de courge, faire rôtir au sautoir et déposer un morceau de béchamel dessus.

Dresser comme sur la photo.



L'ACCORD PARFAIT D'ANTHONY HUBAULT

Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape, 2013, rouge

Ce châteauneuf 2013 impressionne par les maturités délivrées par des grenaches délicates et savoureuses. Sa structure extrêmement ronde et ses tanins soyeux forme un accord suave et épicé autour de l'agneau du Quercy. Associé à la courge rôtie puis confite, le jus au thym sublime une finale longue et profonde.