



LA RECETTE DE L'

AGNEAU FAÇON TAJINE

2X | 6H | NIVEAU

PRÉPARATION

- Agneau : Découper et parer le carré en côtes. Colorer l'épaule avec l'ail, le thym et du sel puis le déglacer au jus d'orange. Enfin rôtir le tout au four pendant 6h à 95° C , découper à froid puis réchauffer dans son propre jus.
- Purée de carotte : Rôtir au four les carottes avec l'huile d'olive, l'ail et le thym à 170° C pendant 18 à 20 min. Réduire le jus d'orange à consistance sirupeuse. Mixer à la sortie du four avec la crème, l'ail, le beurre et le jus d'orange réduit. Passer au tamis, assaisonner et mettre en poche à douille.
- Jus d'agneau : Colorer les os d'agneau dans un sautoir puis ajouter l'oignon ciselé, l'ail écrasé et les épices. Déglacer au jus d'orange, réduire à glace et mouiller à hauteur. Laisser cuire 1 heure tout en écumant. Passer à la passoire, au chinois étamine, au chinois torchon puis réserver au frais. Dégraisser et chinoiser une nouvelle fois. Réduire à 1/2 glace.
- Légumes : Faire bouillir le jus d'orange, le vin blanc, l'ail, le thym et le sel. Laver et parer les légumes. Mettre les légumes et le bouillon à cuire à feu réduit pendant 2 heures.
- Gel Harissa : Hacher les piquillos et l'ail, suer à l'huile d'olive. Ajouter la purée de piment d'Espelette et cuire 5 minutes. Coller l'appareil à l'agar agar, incorporer la menthe et la coriandre. Réserver au frais puis mixer, passer au tamis et mettre en pipette.
- Dresser l'ensemble.



Les Javelles

www.les-javelles.com




AGNEAU FAÇON TAJINE

La liste de courses

INGRÉDIENTS

- 1 carré d'agneau de 8 côtes (ou 2 carrés de 4 côtes)
- Epaule confite (ail, thym et jus d'orange)

Purée de carotte :

- 10 carottes
- 6 gousses d'ail
- 50 g de crème liquide
- 20 g d'huile d'olive
- Thym
- 150 g de jus d'orange
- 50 g de beurre
- Sel

Jus d'agneau :

- Os d'agneau et parures
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- Beurre
- Raz-el-Hanout
- Cumin en poudre
- Spigol
- Jus d'orange
- Menthe
- Coriandre

Légumes :

- 8 mini navets boules
- 8 mini navets Daikon
- 8 mini carottes
- 8 mini navets pourpres
- 300 g de jus d'orange
- 150 g de vin blanc
- 4 gousses d'ail
- Thym
- 10 g de gros sel

Gel Harissa :

- 300 g de piquillos
- 4 gousses d'ail
- 50 g de purée de piment d'Espelette
- 1 botte de menthe ciselée
- 1 botte de coriandre ciselée
- Agar agar
- Huile olive

Les Janelles

www.les-janelles.com

contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

