

# Carré d'agneau rôti au sautoir, cœur au chèvre frais et brousse aux herbes, royale de petits pois aux jeunes légumes de saison, jus de cuisson réduit

## Ingrédients :

- 6 carrés d'agneau trois côtes détalonné et manchonné
- 2 grains d'ail
- 1 branche de thym
- 20 cl de jus d'agneau
- 30 g de beurre doux
- QS Huile d'olive cuisson du moulin de Castelàs

## Cœur de brousse :

- 50 g de chèvre frais
- 100 g de fromage de brousse
- 1 g de menthe fraîche ciselée
- 1 g de coriandre fraîche ciselée
- 2 g de ciboulette ciselée

## Royale de petits pois :

- 500g de petits pois frais écossés
- 1/2 litre de crème fleurette
- 4 jaunes d'œuf
- QS sel et poivre

## Jeunes légumes :

- 100 g de petits pois
- 100 g de fèves
- 6 artichauts violets
- 1/2 citron
- 25 cl de fond blanc de volaille
- 6 carottes fanes
- 6 oignons bottes
- 1 botte d'asperges vertes moyennes
- 6 grains d'ail confits
- 12 olivettes Taggiasca
- 6 pétales de tomates confites
- 1/4 botte de cerfeuil
- QS fleur de sel de Camargue
- QS sel et poivre



**CŒUR DE BROUSSE** Mélanger tous les ingrédients et les rouler dans du papier film, mettre au grand froid.

**ROYALE** Blanchir les petits pois dans une grande quantité d'eau salée bouillante puis les rafraîchir. Faire bouillir la crème et mixer avec les petits pois, passer au chinois et ajouter les jaunes d'œuf, assaisonner et cuire dans une plaque filmée de 1 cm d'épaisseur. Cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Refroidir.

**PETITS LÉGUMES** Blanchir les gousses d'ail et cuire dans une papillote. Cuire à l'anglaise les petits pois, les fèves, les petites carottes fanes et les asperges vertes. Cuire les artichauts dans du fond blanc légèrement citronné, refroidir et réserver au froid.

Lancer les carrés en cuisson, colorer et les cuire dans un sautoir avec les deux gousses d'ail et le thym. À mi-cuisson, incorporer les cœurs coulants de brousse. Finir la cuisson lentement et les laisser reposer. Pendant ce temps, dégraisser et déglacer le sautoir, ajouter le jus d'agneau et laisser réduire, passer au chinois et monter légèrement au beurre.

Chauffer les garnitures et les carrés, monter les assiettes et tailler les carrés au dernier moment, saucer.