

Le carré d'agneau de Sisteron, pommes soufflées et sauté minute d'asperges sauvages et artichauts épineux

Ingrédients

pour 6 personnes :

- 3 carrés d'agneau de Sisteron
- sel fin
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- beurre
- vin blanc
- fond blanc
- une branche de thym

Pommes soufflées :

- 5 litres d'huile de friture
- 2 kg de pommes de terre

Garnitures :

- 2 bottes d'asperges sauvages
- 9 pièces d'artichauts épineux
- huile d'olive
- beurre
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d'espelette



GARNITURE Tailler les asperges sauvages, les laver et les réserver au frais. Tourner les artichauts épineux et éplucher les pieds, retirer le foin et réserver les dans un récipient d'eau froide additionné d'un citron pressé.

POMMES SOUFFLÉES Donner aux pommes de terre une forme ovale, puis les tailler à la machine à jambon d'une épaisseur d'environ 3 mm, les sécher sur un linge. Porter deux bains d'huile de cuisson à température. L'un à 120 degrés, l'autre à 170 degrés. Plonger les pommes de terre dans le premier bain en prenant soin de bien décoller les pommes de terre en remuant

d'un geste circulaire. Dès l'apparition de petites bulles, les plonger instantanément dans le deuxième bain, les débarrasser sur un plateau avec un papier épais, les filmer et les stocker au frais.

FINITION Assaisonner et faire rôtir les carrés dans un sautoir avec de l'huile d'olive pendant environ 11-12 min, les arroser souvent avec l'huile d'olive, ajouter les 2 gousses d'ail écrasées et faire bien colorer la partie grasse des carrés. Lorsqu'ils sont cuits, laisser reposer 6 à 7 minutes sur une grille. Dégraisser le sautoir, puis le déglacer avec un peu de vin blanc, ajouter un peu de fondant, faire infuser une branche de thym.

Faire chauffer en parallèle deux sautoirs en cuivre avec de l'huile d'olive. L'un avec les asperges sauvages et le second avec les artichauts coupés à l'aide d'une mandoline japonaise. Assaisonner de fleur de sel, de poivre du moulin et de piment d'Espelette, rajouter une noisette de beurre, laisser cuire.

Au moment de servir, plonger les pommes de terre soufflées dans la friteuse à 170 degrés et les laisser sécher, les égoutter. Rectifier l'assaisonnement du jus minute d'agneau.

Procéder au dressage.