

Gâteau d'agneau aux légumes de Provence Jus infusé à la sarriette



Ingrédients pour 6 personnes : 1 épaule d'agneau, huile d'olive, assaisonnement

Pour la garniture de la farce : 2 oignons, 2 courgettes, sel, huile d'olive

Pour la rosace : 2 petites courgettes, 3 tomates roma, sel, sucre, huile d'olive

Pour le coulis de courgette :

2 courgettes, sel, sucre, huile d'olive, assaisonnement, 2 cuillères de fond de veau en poudre

Jus d'agneau : Les sucs de cuisson de l'épaule, 500g d'os d'agneau, 1 litre d'eau,

1 cuillère de fond de veau en poudre, Arôme Patrel, assaisonnement

L'épaule ;

Cuire 2h l'épaule d'agneau au four à 180° avec huile d'olive et assaisonnement jusqu'à obtenir une épaule confite dont on peut détacher la chair à l'aide d'une fourchette.

Réserver la chair coupée en dés de 5mm et le jus de cuisson.

La farce :

Couper les oignons et les courgettes en dés de 5mm. Les faire suer avec un peu d'huile d'olive puis ajouter les dés d'épaule. Lier avec deux cuillères de fond de veau en poudre.

Rectifier l'assaisonnement.

La rosace :

Couper les tomates et les courgettes en rondelles de 3mm. Les ranger sur une plaque à pâtisserie. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, et sucrer très légèrement.

Cuire au four 5mn à 180°.

Le coulis :

Couper les courgettes en rondelles et les cuire dans 2dl d'eau avec un peu de sel, sucre et huile d'olive. Cuire 3mn et mixer finement.

Le jus :

Colorer les os d'agneau au four. Retirer le gras et les mettre dans une casserole.

Ajouter 1 litre d'eau et les sucs de cuisson de l'épaule. Cuire 45mn à feu doux.

Filter et lier avec le fond de veau en poudre. Rectifier la couleur à l'aide d'une goutte d'Arôme Patrel et cuire 15mn jusqu'à obtenir un jus concentré et gouteux.

Montage :

Remplir un cercle à tarte individuel de 8cm de diamètre avec la farce d'agneau.

Ranger dessus les rondelles de tomates et de courgettes intercalées en rosace.

Chauffer 6mn au four à 180°.

Dressage :

Dresser au centre des assiettes un fond de coulis de courgette.

Poser dessus un gâteau d'agneau. Verser un cordon de jus d'agneau autour.