



LA CHARLOTTE D'AGNEAU - GARNIE D'UN TIAN DE LÉGUMES

RECETTE POUR 6 PERSONNES

- 1 Epaule d'agneau désossée et ficelée
- 2 litres de vin rouge
- Garniture aromatique
- 6 aubergines, 4 tomates, 4 courgettes
- 1 blanc de volaille
- 10cl crème, sel, poivre, 1 œuf, 200g de miel

TIAN DE LÉGUMES

6 Tomates, 6 courgettes, 6 aubergines, thym frais, romarin, huile d'olive, sel poivre



La préparation comme un chef

Faire colorer l'épaule d'agneau dans une cocotte, sur feu vif. Assaisonner, puis ajouter le vin rouge et le bouquet garnie et laisser mijoter à feu doux environ deux heures (*pour obtenir une texture fondante*).

Faire une mousse de volaille pour le montage de la charlotte. Mixer le blanc de volaille avec l'œuf et la crème, saler et poivrer puis réserver au frais.

Couper deux aubergines en rondelles d'1cm d'épaisseur, les poêler à l'huile d'olive, saler, poivrer, puis les éponger sur du papier absorbant et les réserver au frais.

Une fois la viande cuite, la retirer de la cocotte et passer la sauce de cuisson au chinois (*afin de la filtrer*).

La sauce des gourmands

Verser le miel dans une casserole, le faire caraméliser sur feu doux, et verser le jus de cuisson de l'agneau filtré puis lier le tout avec un roux. Assaisonner et réserver.

Pour le montage de la Charlotte

Beurrer 6 ramequins individuels (*ou autre contenant allant au four et assez haut*)

Retirer la ficelle de l'agneau puis le trancher (*environ 1cm d'épaisseur*)

Disposer au fond du ramequin des rondelles d'aubergines puis dessus un peu mousse de volaille (*qui sert à coller*) puis un tranche d'agneau. Recommencer l'opération trois fois jusqu'à remplir le ramequin.

Disposer les six ramequins au bain marie au four pendant 20 minutes à 120°

Garniture tian de légumes

Dans un moule à gratin, intercaler les aubergines, les tomates et les courgettes (*préalablement découper en rondelles d'environ 1cm d'épaisseurs*), thym frais, romarin sel poivre, huile d'olive et mette au four à 155° pendant 25 minute

Le dressage pour épater les invités

Réchauffer la sauce et la monter au beurre.

Démouler l'agneau sur une feuille de papier absorbant.

Disposer un peu de tian de légumes au cœur d'une assiette, poser la charlotte d'agneau dessus et napper le tout avec la sauce.

**Vous pouvez aussi accompagner le plat de quelques pommes de terre Grenailles cuites dans le jus de cuisson.*

RESTAURANT LE TERROIR

19 Place du Jet d'Eau,
21590 Santenay
03 80 20 63 47