

Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

L'agneau de région, Anis de Flavigny

Par William Frachot — Hostellerie Le Chapeau Rouge à Dijon

Difficulté   

Pour 8 personnes

Ingrédients

Sauce

3 feuilles de laurier
20 g de vinaigre de Xérès
50 g d'oignon
Poivre de Penja
1 tête d'ail
1,5 L de jus d'agneau réduit
30 g de concentré de tomate
8 fonds de tartelette
30 g d'Anis de Flavigny
30 g de sucre cassonade

Farce

2 filets d'agneau
200 g de viande du collier
2 petits filets de la selle
15 g d'Anis de Flavigny
100 ml de jus d'agneau
100 g de foie d'agneau
Huile d'olive
10 ml d'absinthe
Sel, poivre

Viennoise

50 g de beurre doux
10 g d'ail des ours haché finement
20 g de chapelure fine
Sel, poivre

Garniture

8 jeunes carottes
8 feuilles de mini laitue
200 g de petits pois
1 botte d'aillet
Pousse de pois
Sauce agneau Flavigny
Sel, poivre

Chapelure

200 g de pain de mie
30 g d'Anis de Flavigny
4 feuilles d'ail des ours
Fleur de sel

Préparation

Agneau

Débiter l'agneau, préparer les carrés, les selles en levant le fi let principal et le petit fi let. Réserver le foie et les petits filets pour la farce avec la viande du collier. Mettre à cuire sous vide les épaules d'agneau entières, préalablement assaisonnées en sac sous vide avec 1 feuille de laurier et de l'huile d'olive. Cuire le tout pendant 24 h à 63 °C puis glacer et réserver.

Jus d'agneau

Concasser les parures d'agneau, et les marquer à l'huile d'olive. Ajouter les 500 g d'oignons en mirepoix, la tête d'ail épluchée, dégermée et écrasée, puis le concentré de tomate. Laisser le tout bien suer, puis mouiller à l'eau jusqu'au-dessus des parures et laisser cuire à frémissement pendant 1h30 en prenant soin d'écumer régulièrement. Passer le jus et le refroidir. Le lendemain, mettre ce jus à réduire de moitié.

Sauce à l'Anis de Flavigny

Dans une casserole, mettre à fondre les anis dans 100 g d'eau puis ajouter la cassonade. Réduire le tout jusqu'au sirop, ajouter le vinaigre de Xérès, réduire légèrement avec le poivre de Penja en mignonnette puis ajouter le jus d'agneau. Laisser réduire jusqu'à consistance légèrement nappante.

Farce

Détailler le foie en gros dés et les faire sauter vivement à l'huile d'olive, flamber à l'absinthe et refroidir rapidement. Faire fondre dans un peu d'eau les Anis de Flavigny, ajouter le jus d'agneau et réduire à glace, refroidir. Passer au hachoir le foie flambé, le jus à l'anis réduit et la viande d'agneau (collier et petits filets). Pocher la farce dans un sac sous vide pendant 1 h et glacer.

Viennoise

Mettre le beurre en pommade, ajouter l'ail des ours haché et mixer le tout avec l'assaisonnement sel poivre. Quand le mélange est bien vert, ajouter la chapelure, mélanger et abaisser le tout entre 2 feuilles de papier sulfurisé et détailler à la taille des tartelettes.

Garniture

Ecosser les petits pois, les ébouillanter et les glacer, puis enlever la peau. Laver et cuire les carottes à l'anglaise, les glacer et les éplucher, puis les réserver jusqu'à l'envoi. Cuire à l'anglaise 8 sifflets d'aillet en ayant pris soin de réserver 4 oignons d'aillets que l'on coupera en 2 et que l'on rôtira au moment du dressage. Au moment de l'envoi, rôtir les oignons d'aillet, cuire les feuilles de laitue à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucide, chauffer les carottes dans un peu de sauce avec les sifflets d'aillet.

Plat

Cuire à convenance 1 filet de selle et 1 morceau de carré de 8 côtes. Détailler l'épaule en la désossant, pour obtenir 8 morceaux de 1,3 cm environ que l'on va chauffer dans un peu de sauce pour les glacer.

Chapelure

Détailler le pain de mie en petite brunoise et sauté au beurre puis réserver sur papier absorbant. Ciseler finement l'ail des ours. Concasser au pilon les Anis de Flavigny. Mélanger le tout et réserver pour l'envoi.

Finitions

A l'envoi, tout chauffer, rouler la selle et le carré dans la chapelure de finition. Chauffer un peu de farce dans un peu de sauce et garnir les tartelettes puis ajouter 8 viennoises que l'on fera gratiner. Disposer harmonieusement 1 morceau de selle, 1 morceau de carré, 1 morceau d'épaule, 1 tartelette, les légumes et finir l'assiette avec une pousse de pois.