COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2019

Par Christoffer Boot, restaurant *Le Belvédère* à Rocamadour

CERVELLES D'AGNEAU PANÉES, CRU-CUIT DE FRAMBOISES, LARDONS DE FOIE GRAS ET CHIPS DE LARD

(pour 2 personnes)

INGRÉDIENTS

4 cervelles d'agneau
2 escalopes de foie gras
100 gr de chapelure
3 œufs
10 framboises
10 cl de vinaigre de vin
Mesclun
Sel / poivre
2 tranches de lard
5 pommes de terre cuites

DÉROULÉ

• Nettoyer et parer les cervelles, en enlevant le filament de sang.

• Faire pocher durant 3 à 4 minutes dans une eau frémissante.

• Laisser refroidir sur un papier absorbant.

• Faire cuire le lard dans un four à 180°C 3 à 5 min.

• Cuire les escalopes 1 à 2 min par face puis réserver.

• Paner par 2 fois les cervelles.

• Saisir les cervelles panées dans le gras des escalopes.

• Dégraisser la poêle, faire compoter la moitié des framboises puis déglacer avec le vinaigre.

• Dresser.

AGNEAU FERMIER DU QUERCY Depuis 1983

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL : L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Découvrez la recette en vidéo !
www.agneau-quercy.com/videos.php