



Crêpinettes de côtes d'agneau, farce de volaille, duxelle de champignons, purée et chips de céleri, coulis de poivron rouge (pour 4 pers.)

Duxelle de champignons : 250 grs de champignons de paris, 1 oignons, 1/2 citron, 15 grs de beurre.

Ciseler l'oignon (tailler en dés minuscule). Le faire revenir dans une sauteuse avec le beurre. Laver rapidement les champignons, les éponger et les hacher finement. Verser le jus du demi citron sur les champignons hachés. Ajouter le hachis de champignons dans la sauteuse avec l'oignon sué, saler et poivrer. Faire revenir à feu vif, pour que l'eau de végétation s'évapore. Réserver à couvert.

Farce de volaille : 1 beau blanc de volaille, 1 blanc d'oeuf, 15 cl de crème fraîche

Couper le suprême en petit morceaux. Les réduire en purée au mixeur et passer au tamis. Battre légèrement le blanc d'oeuf à la fourchette. ensuite, travailler à la spatule la chair de volaille en y incorporant le blanc d'oeuf peu à peu. Saler et poivrer. Laisser 2 heures au réfrigérateur, en même temps que la crème fraîche. Au bout de 2 heures, incorporer peu à peu la crème fraîche à la farce en mélangeant vigoureusement à la spatule. Réserver au frais.

purée et chips de céleri : 1 boule de céleri rave, 40 cl de lait, 30 cl de crème liquide

Parer la boule de céleri. en garder 1/4 pour faire les chips. Couper le reste en moyen cube. Les disposer dans une casserole avec le lait et la crème. Saler. Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux à couvert 20 mn. Egoutter et passer au mixeur. (Garder un peu de jus de cuisson, pour la consistance de la purée). Pour les chips, tailler le céleri plus finement possible et les cuire au fur et à mesure dans un bain de friture à 180°.

Crêpinettes de côtes d'agneau : 1 carré de 8 côtes d'agneau (1,3 kg), 100 grs de crêpine de porc

Demander a votre boucher de dégraisser, de parer, de manchonner et de détacher les vertèbres du carré. Couper en 8 côtes d'agneau identique. Mélanger la duxelle avec la farce de volaille, vérifier l'assaisonnement. Rincer la crêpine plusieurs fois sous l'eau froide. Ouvrir les côtes en deux sur 2 cm, en veillant à ce que la chair reste bien accrochée à la cote. Aplatir les deux faces de chaque côte avec une batte. Glisser à l'intérieur 2 cuillères à soupe de farce et recouvrir toute la surface de la côte de crêpine, mettre au frais.

Coulis de poivron rouge : 3 poivrons rouges, 1 gousse d'ail, 2 échalotes, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 15 cl d'eau

Faire cuire les poivrons sur une plaque recouverte de papier aluminium dans un four à 200° (45 mn). Retirer la peau et épépiner. Ciseler l'échalote. La faire suer avec les 2 cuillères d'huile d'olive et la gousse d'ail, ajouter les 15 cl d'eau ou de bouillon de volaille ainsi que les poivrons. Cuire 3 mn et passer au mixeur. Faire poêler les crêpinettes d'agneau de chaque côté et cuire au four 7 à 9 mn, à 180°. Faire chauffer la purée de céleri, passer les chips au four, les ajouter sur le dessus de la purée. Verser 1 cuillère à soupe de coulis de poivron rouge à coté des crêpinettes (2 / pers.).