



Selle d'agneau à l'huile de curry et pequillos



Ingrédients (4 personnes)

- 1 Selle d'Agneau qui pèse environ 2kg
- Sel
- Poivre

Huile de Curry au Pequillos

- 150 g d'huile d'olive
- 30g de Curry de Madras

- 40g de Jus de Citron Vert
- 30g de Ciboulette finement ciselée
- 30 g de menthe
- les zestes de deux citrons verts
- 100g pequillos en brunoise
- 50 g de citron confits au sel

Fenouil Grillé

- 2 Têtes de fenouil
- 2 Branches de Thym
- 2 Feuilles de Laurier
- Peaux de citrons
- Sel
- Huile d'olive

Préparation

Commencer par le jus :

Faire revenir les carcasses de selle d'agneau et quelques os d'agneau dans une grosse casserole.

Une fois que la viande est bien colorée, ajouter une noisette de beurre, faire mousser et finir la coloration des carcasses. Dégraisser et ajouter la garniture aromatique et le fond de veau.

Dans une grande casserole d'eau, mettre du thym, du laurier des peaux de citron, du sel et des grains de poivres. Une fois l'eau bouillante, y plonger les fenouils.

Une fois cuits, les mettre de côté.

Dans un cul de poule, mettre l'huile d'olive, les pequillos en brunoise, le citron confit en brunoise, une pointe de curry de madras, du jus de citron et du zeste, de la ciboulette finement ciselée et de la menthe. Laisser infuser.

Passer le jus d'agneau bouilli au chinois étamine et laisser réduire de façon à avoir une belle consistance de jus de viande.

Pour la selle d'agneau, quadriller le gras et démarrer sur dans une poêle chaude à l'huile d'olive avec une branche de thym. Cuire chaque selle environ 5 minutes. Laisser reposer le temps de la cuisson et pendant ce temps, griller le fenouil cuit.

Dans une assiette, dresser la selle d'agneau, le fenouil, de l'huile de pequillos, et du jus d'agneau.
