



SELLE D'AGNEAU POMMES MAXIME RECETTE DE FREDERIC GRAGLIA



A préparer la veille :

1 selle d'agneau, préparée en 2 filets parés en cylindres par le boucher, 500g de yaourt bulgare - magasins bio- 50g d'harissa, 15g de garam massala, 25cl de fond de veau, 1 échalote, 1kg de pomme de terre, assaisonnement.

Préparer une marinade avec 350g de yaourt, l'harissa et 10g de garam massala.

Enrober les filets d'agneau et réserver au frais 24h.

Mélanger le reste du yaourt et du garam, assaisonner de sel et poivre, réserver au frais.

La sauce :

Suer sans coloration à l'huile d'olive une échalote ciselée, ajouter le fond de veau, réduite à consistance.

Les pomme Maxime :

Eplucher les pomme de terre, leur donner une forme de cylindre de 4cm de diamètre, tailler de fines rondelles à la mandoline, les disposer en rosace dans une poêle. Cuire jusqu'à coloration dans un peu de beurre et retourner pour les dorer.

Cuisson et finition :

Saisir les filets à feu vif sur toutes les faces dans un mélange beurre huile d'olive, puis les cuire 25mn à 180° au four. Couper chaque filet en 9 tranches égales. Dans les assiettes disposer 3 tranches d'agneau par personne, sur le côté mettre 3 points de sauce au yaourt, arroser avec le jus de veau puis poser sur chaque rondelle une rosace de pommes maxime

La cuisine de Mercotte
Essais, réalisations et recettes au quotidien!

