LES RECETTES
DE J-C KARMANN

CAVE de PEYRELADE

PERSILLÉ D'AGNEAU EN FONDANT DE BLEU DES CAUSSES CAVE DE PEYRELADE AUX SAVEURS DE ROMARIN

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

500 G DE BLEU DES CAUSSES
CAVE DE PEYRELADE
1 KG DE GIGOT D'AGNEAU NON DÉSOSSÉ
300 G DE CAROTTES
150 G D'OIGNONS
200 G DE POIREAUX
80 G DE CÉLERI BRANCHES
3 GOUSSES D'AIL
3 CLOUS DE GIROFLE
1 BOUTEILLE DE VIN BLANC
800 G DE PIED DE VEAU
POIVRE EN GRAIN
FLEUR DE SEL
BOUQUET GARNI
1 BOTTE DE ROMARIN
30 G D'HUILE D'ARACHIDE

PERSILLÉ D'AGNEAU EN FONDANT DE BLEU DES CAUSSES CAVE DE PEYRELADE AUX SAVEURS DE ROMARIN

© J-C Karmann - www.jckarmann.com

PROGRESSION DE LA RECETTE

Dans une poêle, à feu vif, faites revenir fortement le gigot d'agneau. Lorsque celui-ci est bien coloré, déposez-le dans une cocotte. Parallèlement, épluchez et lavez l'ensemble des légumes et ajoutez dans la cocotte avec le pied de veau, une pincée de poivre en grain, le bouquet garni et la moitié de la botte de romarin. Mouillez à hauteur à l'eau froide. Portez à ébullition puis écumez le dessus et dégraissez. Ajoutez le vin blanc et laissez cuire à frémissement pendant trois heures environ. Lorsque le gigot est pratiquement confit, débarrassez et réservez au frais avec les légumes. Passez votre bouillon dans un linge fin, rectifiez l'assaisonnement, clarifiez si nécessaire et réservez au frais. Le pied de veau qui a servi pour gélifier le bouillon sera réservé, quant à lui, à une autre utilisation. Lorsque la viande et les légumes sont bien froids, découpez l'ensemble en petits cubes sans oublier le fromage. Remplissez des petits bocaux ou une terrine avec l'ensemble des ingrédients mélangés. Versez la gelée froide mais non prise et réservez au frais pour trois heures minimum.

CONSEIL GOURMAND

Cette entrée pourra être accompagnée d'une généreuse salade et décorée d'une banderille de romarin. Elle peut aussi être déposée sur une tranche de pain de campagne épaisse et rôtie à la salamandre, sans oublier le beurre demi-sel.