



COLLECTION PRINTEMPS/ÉTÉ 2019

Par Xavier Menot, restaurant *Beau Site* à Rocamadour

FEUILLETÉ DE RIS D'AGNEAU DU QUERCY ET SON JUS AUX CÂPRES

(pour 1 personne)

INGRÉDIENTS

• Feuilleté de ris d'agneau :

1 disque de plaque
feuilletée
150 gr de ris d'agneau
25 gr de beurre
25 gr de farine

1 jaune d'œuf
pour dorer le feuilleté
Sel, poivre
6 cl de Porto

• Jus d'agneau aux câpres :

250 gr de parures d'agneau

1 petite échalote
1 carotte
50 gr de beurre
1 gousse d'ail
1 brin de thym
10 cl de bouillon de volaille
20 gr de câpres

DÉROULÉ

- Préchauffer le four à 200°C.
- Retirer les membranes des ris d'agneau (le gras et les peaux), les placer dans un bol d'eau froide et les laisser dégorger 1/2 heure.
- Remplir une casserole d'eau froide et ajouter les ris d'agneau. Porter l'eau à ébullition et laisser à frémissement 2 minutes.
- Sortir les ris et les placer dans un saladier d'eau glacée. Les éponger sur un papier absorbant.
- Placer le beurre dans une poêle à feu moyen. Pendant qu'elle chauffe, assaisonner les ris de sel et poivre avant de les fariner.
- Faire revenir les ris quelques minutes dans la poêle selon l'épaisseur et déglacer avec le Porto.
- Détailler 2 disques de feuilletage. Les dorer à l'aide du jaune d'œuf et cuire 15 minutes à 200°C.
- Réaliser un jus d'agneau, ajouter les câpres émincées.



PROJET COP FINANCÉ PAR LE FOND EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
LE SYMBOLE QUALITÉ DANS LES ZONES RURALES

Découvrez
la recette en vidéo !



www.agneau-quercy.com/videos.php