

HARICOTS VERTS DÉCLINAISON D'AIL ET SES FILETS D'AGNEAU

J.LENIAUD



NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON : 10

INGRÉDIENTS



- Haricots verts extra-fins Minute® Bonduelle Food Service 1,8 kg
- Crème d'ail noir 0,12 kg
- Filets d'agneau 10 pièces
- Ail des ours 10 branches
- Cerfeuil 3 branches
- Ail rose de Garonne 1 tête
- Crème liquide 0,1 l
- Lait de soja 20 cl
- Lécithine de soja 0,001 kg
- Huile de pépins de raisin 0,05 kg
- Fleur de sel Pm

HARICOTS VERTS DÉCLINAISON D'AIL ET SES FILETS D'AGNEAU

J.LENIAUD

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

ÉTAPE 1

Déconditionner les Haricots vert extra-fins Minute® Bonduelle Food Service et stocker au froid positif.

ÉTAPE 2

Émulsion d'ail rose : infuser pendant 15 minutes l'ail rose dans le lait de soja puis ajouter la lécithine de soja. Filtrer au chinois étamine puis émulsionner au mixeur plongeant afin d'obtenir une belle écume.

ÉTAPE 3

Chips d'ail des ours : badigeonner au pinceau les feuilles d'ail des ours avec de l'huile de pépin de raisin puis enfourner 10 minutes à 180°C sur une feuille de papier sulfurisé.

ÉTAPE 4

Cuire puis dresser les filets d'agneau.

L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 5

Poêler les Haricots verts 4 à 5 minutes au fur et à mesure vos besoins avec l'huile de pépins de raisin.

ÉTAPE 6

Sur une assiette, disposer des points de crémeux d'ail noirs, les Haricots verts bien chauds puis déposer une quenelle d'écume d'ail rose. Terminer par une chips d'ail des ours pour faire croustiller pour vos convives !