SELLE D’AGNEAU, POIRES ANGÉLYS ET PURÉE DE CÉLERI

Ingrédients:
1 selle d’agneau de 2 kg
50 g de beurre
2 poires Angélys
½ boule de céleri
8 feuilles de céleri branche
2 barquettes de framboises
1 verre de vin blanc
½ litre de lait
Thym
Gros sel, sel et poivre

Recette :
1) Faites désosser la selle par votre boucher de manière à dégager les 2 filets de chaque côté. Conservez les os et les parures pour réaliser un jus.

2) Pour le jus : faites revenir les os et les parures dans une cocotte avec un peu d’huile pour les colorer. Déglacez avec un trait de vin blanc, puis ajoutez de l’eau à hauteur et faites cuire 1 heure. Passez au chinois puis faites réduire jusqu’à obtention d’une consistance sirupeuse.

3) Epluchez la boule de céleri. Coupez la moitié en petits dés et faites-les cuire 10 mn dans du beurre (ils doivent rester légèrement croquants). Réservez.
Taillez l’autre moitié en cubes et faites-les cuire dans du lait 30 mn. Egouttez les cubes et conservez le lait. Ecrasez en purée le céleri et ajoutez quelques cuillères de lait pour obtenir une purée homogène. Salez et poivrez, puis ajoutez les dés.

4) Epluchez les poires, coupez-les en quartiers, faites-les revenir quelques minutes dans du beurre pour les colorer. Egouttez-les.

5) Faites réduire les framboises à la casserole à feu doux jusqu'à évaporation du jus, pour obtenir une compote.

6) Parsemez la viande de thym et faites revenir les 2 filets d'agneau dans une poêle dans un beurre mousseux 8-10 mn pour une cuisson rosée.

7) Dressage : dans une assiette carrée, réalisez un rectangle de purée de céleri puis déposez les quartiers de poire. Disposez une cuillère de compote de framboise dans l'angle. Coupez la selle en tranches d'1 cm d'épaisseur et disposez 2 à 3 tranches par personne. Parsemez un peu de gros sel et soulignez la préparation d'un trait de jus de cuisson. Agrémentez de quelques feuilles de céleri.

Crédit : Angélys
http://www.angelys.org/