

Ballottine d'agneau du Poitou aux échalions confits et Cabernet AOC du Haut Poitou

Recette de David DAUPHY, Le Champ de Foire - LENCLOÎTRE

Ingrédients pour quatre personnes

800 g d'agneau dans le gigot, 4 gros échalions, 50 cl de Cabernet AOC du Haut Poitou, 20 cl de jus d'agneau, 4 pommes de terre Charlotte, 200 g de raisin blanc et rouge, 1 cuillère de sucre, sel, poivre.

Préparation

Faire confire les échalions pendant 1 heure dans le vin et le sucre. Ouvrir la pièce d'agneau en portefeuille, saler, poivrer. Y ajouter les échalions confits et refermer en ballottine à l'aide d'un film alimentaire. Cuire à la vapeur pendant 15 minutes.

Cuire les pommes de terre à l'anglaise. Eplucher et épépiner les raisins. Couper les pommes de terre une fois cuites, les creuser. Ecraser la chair des pommes de terre et les raisins, les assaisonner et garnir les 1/2 pommes de terre à l'aide d'une poche à douille.

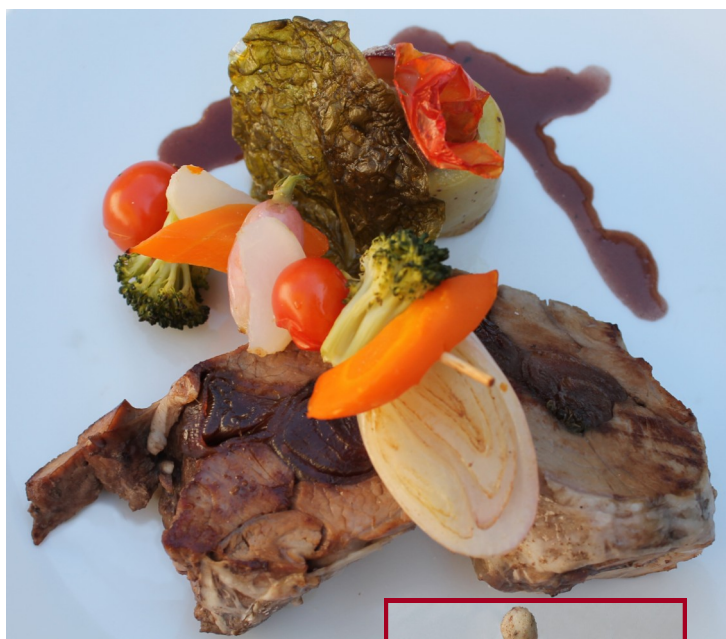
Marquer les ballottines d'agneau sur chaque face.

Confectionner une sauce en réduisant le jus d'agneau et la réduction de vin-sucre.

Dressage

Trancher la ballottine d'agneau en médaillons, accompagner ceux-ci d'une pomme de terre farcie et d'une rouelle d'échalions rôtis. Agrémenter du jus réduit.

Déguster avec un verre de Cabernet AOC du Haut Poitou



Recette réalisée avec le
Cabernet AOC Haut Poitou
de la Cave du Haut Poitou 86170 NEUVILLE