



## RECETTE POUR 4 PERSONNES :

- 4 CÔTES D'AGNEAU
- 1 ROGNON D'AGNEAU (FACULTATIF)
- 4 TRANCHES DE FOIES D'AGNEAU (FACULTATIF)
- 4 MORCEAUX DE SELLE
- 4 MORCEAUX DE GIGOT D'AGNEAU
- 2 AUBERGINES
- 2 AUBERGINES (CAVIAR)
- 200 G D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES
- RAS EL ANOUTH
- 40 G DE SEMOULE DE COUSCOUS
- HARISSA
- COULIS DE POIVRONS ROUGES

## DÉCOR :

4 MORCEAUX DE COURGETTES, 4 MORCEAUX DE POIVRONS ROUGES CONFITS, 4 MORCEAUX DE POIVRONS JAUNES CONFITS, 4 MORCEAUX DE CITRON CONFITS, MENTHE ET CORIANDRE FRAÎCHES.

## DÉROULEMENT :

- FAIRE LES BROCHETTES D'AGNEAU SUR UNE PIQUE DE BAMBOUS : MONTER 1 MORCEAU DE ROGNONS, FOIE, SELLE ET GIGOT.
- COUPER LES 2 AUBERGINES MOYENNES EN DEUX, LES METTRE DANS DE L'EAU GLACÉE. LES DÉGORGER ET LES CUIRE ENSUITE DANS UNE POÊLE À L'HUILE D'OLIVE AVEC COLORATION. SÉCHER ET RÉSERVER.
- CUIRE LA CHAIR D'ÉPAULE D'AGNEAU COMME UN SAUTÉ AVEC GARNITURE AROMATIQUE ET ÉPICES.
- BIEN BRAISER LA VIANDE, DÉCANTER ET ÉMIETTER LA CHAIR DES ÉPAULES.
- POUR LE CAVIAR D'AUBERGINES : COUPER LES AUBERGINES EN DEUX ; SALER ET POIVRER, ET LES CUIRE AU FOUR AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE. GARDER LA PULPE APRÈS CUISSON.
- RÉUNIR LA CHAIR D'ÉPAULE ET LE CAVIAR D'AUBERGINE, LE JUS D'AGNEAU RÉDUIT ET ASSAISONNER DE SEL POIVRE ET RAS EL ANOUTH.
- GONFLER LA SEMOULE DE COUSCOUS, AVEC UN PEU DE FOND BLANC ET SEL POIVRE. RÉSERVER.
- GARNIR LES 4 AUBERGINES DE FARCE EN SURFACE, CHAUFFER AU FOUR, AJOUTER ENSUITE LA SEMOULE CUITE DESSUS, ET DÉCORER DE LANIÈRES DE POIVRONS, COURGETTE ET CITRONS CONFITS.
- FAIRE UN COULIS DE POIVRONS ROUGES AVEC UNE TOMBÉE D'ÉCHALOTES CISELÉES, SUER AU BEURRE. AJOUTER LE POIVRON ROUGE ÉMINCÉ SUER DE NOUVEAU ET MOILLER D'UN PEU DE FOND BLANC, CUIRE 20 MINUTES ET AJOUTER UN TRAIT DE CRÈME FLUIDE. MIXER PUIS MONTER AU BEURRE FRAIS. AJOUTER UN PEU D'HARISSA ET METTRE DANS UNE PIPETTE POUR DÉCORER D'UN TRAIT SUR ASSIETTE.
- CUIRE LES CÔTES D'AGNEAU ET LES BROCHETTES ET DRESSER ENSUITE.
- AJOUTER UNE FEUILLE DE MENTHE ET DE CORIANDRE FRAÎCHE.