

Ris d'Agneau de Lait croustillant, Pissalat d'Anchois

Pissalat d'anchois :

Ingrédients:

- 150 g d'anchois
- 1 clou de girofle
- 5 g de marjolaine
- 2 g de thym
- 2 g 4 épices
- 1 g de fenouil
- 1 jus citron jaune
- huile d'olive

Procédé:

- Mettre au sel les anchois pendant quelques heures, les faire tremper dans de l'eau quelques minutes puis les sécher.
- Effeuille la marjolaine et le thym.
- Dans un mixeur mettre les anchois, le clou de girofle, les herbes (marjolaine et thym), le 4 épices, les graines de fenouil, le jus de citron, un trait d'huile d'olive puis mixer jusqu'à obtention d'une consistance lisse et épaisse.

Ris d'agneau de lait :

Procédé:

- Faire dégorger le ris d'agneau 12 heures dans de l'eau claire et du vinaigre blanc, puis les rincer abondamment.
- Les blanchir 3 à 4 minutes selon la taille du ris puis les peler (enlever la fine pellicule blanche autour du ris).
- Au moment de la dégustation les fariner puis les poêler du beurre et de l'huile jusqu'à formation d'une croûte brune, puis assaisonner sel poivre blanc du moulin.

Dans le fond de l'assiette mettre le pissalat avec un pinceau de façon généreuse, puis disposer 4 à 5 feuille de sucrine puis les ris d'agneau (80 grammes par personne pour une entrée), sur les ris 1/2 anchois coupé en 4 morceaux, les oignons et échalotes coupés à la mandoline japonaise (le plus fin possible), parsemer de 4 1/2 amandes fraîches et 4 1/2 olives noires, puis mettre le beurre (2 bonnes cuillères à soupe du dessus de la poêle) sur le ris, 1 trait d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Dresser selon la photo et manger de suite...
Bon appétit !

Alexandre BOUSQUET



L'Atelier

18 rue de la bergerie
64200 BIARRITZ
05 59 22 09 37
mail@latelierbiarritz.com
www.latelierbiarritz.com