

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Épaule

Dôme d'effiloché d'agneau et son coeur foie gras



Recette de Emmanuel ARDILLON Au
Déllice Gourmand (87-Le Dorat)



TEMPS

Préparation : 5 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 1h30



PARTS

Recette pour 8 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau désossée
- 300g de figues séchées
- 1 litre de bouillon de cuisson filtré
- 100g de gelée en poudre
- 4 feuilles de gélatine
- 200g de terrine de foie gras
- Porto
- garniture aromatique et bouquet garni
- sel
- poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Mettre à cuire l'épaule d'agneau désossée dans un bouillon réalisé avec du sel, du poivre, une garniture aromatique (oignon, clou de girofle, carotte, tête d'ail) et un bouquet garni (vert de poireaux, laurier, thym, persil) pendant 1h30.
2. Faire gonfler les figues en les recouvrant avec de l'eau et du Porto, puis les hacher au robot.
3. Prélevez 1 litre de bouillon de cuisson, le filtrer, puis ajoutez la gelée en poudre, les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans l'eau froide et enfin les figues hachées.
4. Effilochez l'épaule d'agneau cuite et y mettre les 2 tiers du bouillon de gelée à la figue, mélangez.
5. Dans un moule en silicone, mettez un fond d'effiloché d'épaule, ajoutez un cube de foie gras et finir par l'effiloché en le remplissant à ras bord.
6. Laissez prendre au réfrigérateur, puis démoulez et glacez avec le reste de gelée à la figue sur une grille.

Crédit photo <p>Erico D'ARIO</p>