


Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Collier

La Bergerette



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant l'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 30 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 Collier entier d'agneau désossé, haché moyen
- 1 Poitrine d'agneau
- 4 Oeufs
- Chapelure (ou 1 tranche de pain de mie)
- 1 oignon
- Thym
- Tian de courgettes, aubergines, tomates, ail

3 Variantes de bergerettes:

- Châtaignes blanchies et curcuma
- Cèpes, pignons de pain et sauge
- Moutarde violette (au mou de raisin, poivron rouge et pomme Golden du Limousin)



PRÉPARATION

1. Mélangez les œufs, l'oignon ciselé, la fleur de thym, la chapelure et assaisonnez.
2. Concassez les châtaignes blanchies. Rajoutez du curcuma.
3. Sautez les cèpes et hachez-les.
4. Torréfiez les pignons de pin.
5. Épluchez les poivrons, taillez en fine brunoise, sautez.
6. Épluchez la pomme, taillez en brunoise, sautez.
7. Séparez la viande hachée en 3 et mélangez chaque part avec une des 3 variantes.
8. Façonnez des boulettes régulières et réservez.
9. Réalisez le tian de légumes (rondelles de tomates crues, rondelles de courgettes et aubergines sautées à l'huile d'olive).
10. Faites rôtir 10 min.
11. Mettez les boulettes par 3 sur des pics à brochette.
12. Les boulettes se mangent rosées.
13. Dressez avec le tian.