



À la ratte

Durée du high : 50 min

Pour 4 Accros

Level:



1	Selle d'agneau désossé + parure	2	Gousses d'ail
300 gr	Girolles	10 cl	Eau
60 gr	Échalotes	2 C.a.s	Fond de veau déshydrater
80 gr	Beurre	800 Gr	Ratte du touquet
1	Carotte	125 Gr	Beurre
1	Oignon	30 Cl	Lait
10 Cl	Vin blanc	1 C.a.s	Crème de truffe



I Duxelles de girolles, éplucher et ciseler finement les échalotes. Parer, laver, et égoutter les girolles et les hacher fine ment. Faire chauffer une casserole et mettre le beurre à fondre. Faire suer sans coloration les échalotes puis ajouter les champignons hachés. Assaisonner. Laisser suer doucement durant 10 min environ jusqu'à complète évaporation de l'eau de végétation. Mélanger régulièrement avec une spatule. Débarrasser et couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais.

II Pour la purée de rattes, éplucher, laver et tailler les pommes de terre en gros morceaux. Les cuire à l'anglaise (départ eau froide). Vérifier la cuisson en piquant les pommes. Immédiatement en fin de cuisson, égoutter les pommes de terre, les sécher au four si elles sont trop humides et les passer au moulin à légumes. Travailler la pulpe sur le feu. Ajouter le beurre bien froid, tailler en morceaux, et l'incorporer à la spatule hors du feu. Verser ensuite petit à petit le lait bouillant jusqu'à l'obtenir une consistance souple mais non liquide.

III Pour la selle d'agneau, préchauffer le four à 170°C, éplucher et tailler grossièrement l'oignon et la carotte, réserver. Étaler la selle sur toute sa surface puis couper là dans le sens de la longueur au niveau des filets. Saler et poivrer la viande. Couvrir la partie épaisse de farce puis rabattre dessus le reste de la selle en serrant répéter l'opération avec l'autre partie de la selle. Ficeler tous les 3 cm en commençant par le milieu.

IV Dans une sauteuse faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'arachide et faire colorer à feu vif la viande sur toutes ses faces. Réserver sur une assiette. Ajouter les parures dans la sauteuse ainsi que la carotte, l'oignon et les gousses d'ail et faire revenir à feu vif pendant 2 min. Déglacer avec le vin blanc et l'eau, une fois le mélange à ébullition additionner le fond de veau puis déposer vos rôtis et enfourner pendant 10 min. Une fois cuit tenir les rôtis au chaud et faire réduire la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance nappante, ensuite lier la au beurre ajouter une cuillère de crème de truffe et tenir au chaud.

FINISH
HIM

V Poser la viande sur la planche, coupez-la aussitôt en 2 tronçons ; recoupez chaque tronçon en 2, en biais. Poivrez au moulin. Servez sans attendre avec le jus réduit.