



Cromesquis d'agneau, sauce blanche au Poivre Fermenté

Ingrédients pour 10 portions

Jus d'Agneau Premium CHEF®	160 g	Œuf battu	2 pièces
Pâte au Poivre Fermenté CHEF®	25 g	Chapelure japonaise	200 g
Eau	2 litres	Yaourt grec	350 g
Épaule d'agneau désossée	1 pièce	Pousse de frisée jaune	200 g
Huile de pépin de raisin	40 g	Pousse d'épinard	200 g
Huile d'olive	60 g	Graine de courge	50 g
Vinaigre balsamique	15 g	Mélange de graines (sésame, pavot...)	50 g
Farine	100 g	Micro-pousse	20 g

Déroulé de la recette

- Cuire l'épaule par braisage avec le jus d'agneau réalisé selon le mode d'emploi.
- Décanter la viande, l'effiloche, puis réaliser des boules de 35 g. Refroidir puis paner à l'anglaise deux fois.
- Réduire le jus de cuisson à glace, le passer au chinois fin. Prélever 75 g de réduction et mélanger avec le yaourt et la Pâte au Poivre Fermenté CHEF®.
- Frire les cromesquis dans un bain d'huile à 180°C, réserver au chaud.
- Mélanger les salades et les micro-pousses, ajouter les graines et assaisonner l'ensemble avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- Servir la salade et les cromesquis chauds accompagnés de la sauce au poivre fermenté.

Suggestion : Cette recette fonctionne avec tous les types de viandes braisées.