



Préparation $\frac{3}{4}$ d'heure

Parmentier d'Agneau Maine-Touraine au fromage de chèvre frais

Pour 4 personnes :

- 1 épaule d'agneau Maine-Touraine «Votre Favori» de 1,2 kg désossée par votre boucher
- 30 gr de beurre
- 30 ml d'huile d'olive
- 60 gr de carottes
- 100 gr de céleri rave
- 100 gr d'échalotes ciselées
- 1,5 l de fond de veau (40 gr de fond de veau pour 1,5 L d'eau)
- 2 branches de thym
- 1.2 kg de pommes de terre à chair ferme type Charlotte
- 160 gr de crème liquide
- 150 gr de chèvre frais
- Sel et poivre

Découper l'épaule d'agneau «Votre Favori» en petits cubes, les faire sauter dans le beurre et l'huile d'olive, assaisonner puis égoutter. Couper les carottes et le céleri en petits cubes, ciseler les échalotes. Ajouter cette garniture à l'agneau ainsi que le fond de veau, 2 branches de thym, puis cuire jusqu'à réduction du jus de cuisson. A part, faire cuire les pommes de terre épluchées, puis les passer au moulin à légumes. Ajouter la crème bouillante dans laquelle vous aurez fait fondre le chèvre frais, assaisonner, réserver.

Dans un plat à gratin, déposer dans le fond une couche de sauté d'agneau, recouvrir de purée de pommes de terre au chèvre, cuire au four à 180°C pendant 20 minutes puis servir directement sur la table à vos convives.

Florent Houget, Château de Chissay (41) Les Hôtels Particuliers