Sauté d’agneau à la Fribourgeoise

Romain Rappo

JCI Grevire Awards
Institut agricole de Grangeneuve
1725 Posieux

Candidat JCI Grevire Award 2019

INGRÉDIENTS

Sauté d'agneau à la Fribourgeoise
500 gr ragoût d’agneau
0,025 l huile d’arachide

0,05 kg mirepoix

0,015 kg concentré de tomates
0,01 kg farine fleur
0,15 l vin blanc
0,1 l bouillon
1 feuille de sauge
1 branche de marjolaine
1 branche de thym
Assaisonnement
0,1 l crème double
1 petit rouleau pâte feuilletée
1 oeuf
1 petit sachet de graines de pavots

Garniture
0,375 kg raisins secs
0,025 l cognac

PRÉPARATION

Sauté d'agneau à la Fribourgeoise
Chauffer l’huile dans un rondeau, colorer la viande de toutes parts, assaisonner sel et poivre.
Ajouter la mirepoix , faire revenir un moment, ajouter le concentré de tomates et laisser pincer.
Saupoudrer de farine, déglacer avec le vin blanc et laisser réduire un peu.
Mouiller avec le bouillon et ajouter les herbes aromatiques, couvrir.
En fin de cuisson dégraisser, ajouter les raisins secs ainsi que la double crème et rectifier l’assaisonnement.
Partager le ragoût dans les raviers en porcelaine puis recouvrir avec la pâte feuilletée.
Badigeonner avec le jaune d’œuf, parsemer de graines de pavot et mettre au four à 180°c pendant 15 minutes.

Pommes savoyardes au Vacherin AOP
Peler les pommes de terre, les tourner puis les couper de taille régulière, en tranches de 2 mm.
Beurrer (1) un plat à gratin ou un bac Gastronorme.
Aplatir quelque peu les pommes de terre et les placer les unes à côté des autres dans le bac préparé.
Recouvrir aux 2/3 de la hauteur des pommes de terre avec le bouillon clair chaud.
Braiser au four à 180°c sans couvrir.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Sauté d’agneau à la Fribourgeoise

Pommes savoyardes au Vacherin AOP
500 g pommes de terre type B/C
10 g beurre (1)
250 g bouillon clair
20 g Vacherin AOP
10 g beurre (2)

Poires à Botzi AOP sur jambon à l’os
0,5 l eau
100g sucre
1 bâton de cannelle
4 poires à Botzi AOP
2 tranches de jambon à l’os (0,6cm d’épaisseur)

Légumes racines panés à la Cuchaule AOP
1 carotte
1 carotte jaune
1 panais
250 g cuchaule AOP
100 g farine
2 oeufs
0,2 l huile de tournesol
Assaisonnement

Coulis de coings
0,0125 l huile d’olive
0,05 kg oignons
0,0025 kg ail
1 coing
Assaisonnement
0,0125 kg beurre

Juste avant la fin de la cuisson, parsemer avec le Vacherin AOP, asperger avec le beurre (2) et gratiner au four.

Poires à Botzi AOP sur jambon à l’os
Faire fondre le sucre jusqu’à obtention d’un caramel, ajouter l’eau et le bâton de cannelle.
Ajouter les poires à Botzi AOP et laisser cuire environ 45 min, réduire le jus jusqu’à ce qu’il caramélise légèrement les poires à Botzi AOP.
À l’aide d’un emporte-pièce, faire des disques de jambon à l’os.
Déposer les poires à Botzi AOP sur les disques de jambon à l’os et y déverser un peu de jus.

Légumes racines panés à la Cuchaule AOP
Peler et couper les carottes et le panais en biseau.
Couper la Cuchaule AOP en fines tranches, les disposer dans un bac Gastronorme et mettre à sécher au four à 120 °c pendant environ 30 min.
Cuire les carottes et le panais à l’eau, les égoutter puis les réserver.
Sortir la Cuchaule AOP du four puis la râper.
Passer les carottes et le panais dans la farine, puis dans l’œuf battu et enfin dans la panure de Cuchaule AOP.
Pour finir, sauter les légumes dans une poêle anti-adhésive avec l’huile de tournesol.

Coulis de coings
Peler, enlever le germe et hacher finement l’ail. Peler et hacher les oignons.
Peler, épépiner et couper le coing en dés.
Suer l’ail et les oignons à l’huile d’olive.
Ajouter les dés de coing et étuver à couvert pendant 20 min.
Mixer en purée et passer au tamis.
Puis ajouter le beurre mousseux et assaisonner.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE