

Parmentier d'agneau confit, escalopine de foie gras et figue

Pour 6 personnes

500 gr d'épaule d'agneau désossée
1 cuillère d'huile d'olive
150 gr de foie gras
9 figues
60 gr de poudre de réglisse
100 cl de vinaigre de vin rouge
100 gr de sucre
1 bâton de cannelle
10 cl de pastis
2 anis étoilés
1,2 Kg de pommes de terre
10 cl de vinaigre balsamique
10 cl de porto rouge
15 gr de sucre
½ tête d'ail
Thym, laurier, romarin



- Mettre l'épaule d'agneau dans une casserole
- Mouiller à hauteur avec l'huile d'olive, ajouter l'ail, le thym, le romarin
- Laisser frémir 1H à 1H15
- Cuire les pommes de terre à l'eau salée
- Préparer la sauce, faire un caramel brun, avec le vinaigre rouge, le sucre, la cannelle, l'anis étoilé
- Déglacer avec le pastis, mouiller avec du fond d'agneau ou à défaut de veau
- Laisser cuire 10 min, passer au chinois fin, réserver au chaud
- Quand les pommes de terre sont cuites, les passer au moulin à légumes, assaisonner uniquement à l'huile de l'olive et sel si besoin
- Cuire les figues coupées en deux avec le vinaigre balsamique, le porto, le sucre, réserver au chaud
- Cuire le foie gras à la poêle, réserver au chaud

Montage

- Prendre des cercles inox de 10 cm de diamètre, 5 cm de haut. Poser le cercle sur l'assiette
- Mettre une couche de purée au fond, les morceaux d'agneau et une deuxième couche de purée, lisser le dessus.
- Déposer le foie gras sur le dessus, les figues autour, napper de sauce le fond de l'assiette et déguster...!!!

Gilbert TAGNON

Chef du restaurant La Madeleine

