WWW.RESTAURATEURS-POINTE-BRETAGNE.COM

LES CINQUANTE RESTAURANTS DE L'ASSOCIATION DES RESTAURATEURS POINTE BRETAGNE*, DONT CERTAINS ONT REJOINT LE CERCLE FERMÉ DES ÉTOILÉS DU GUIDE MICHELIN, VALORISENT CHAQUE JOUR DES PRODUITS LOCAUX DANS LEURS ÉTABLISSEMENTS, CONTRIBUANT AINSI À SOUTENIR L'AGRICULTURE ET APPORTANT DE LA QUALITÉ AUX TABLES FINISTÉRIENNES.



Une recette de Julien Marseault, chef de cuisine du restaurant le Château de Sable à Porspoder.

RECETTE

NOISETTE D'AGNEAU CUISINÉE «SUR UN AIR D'ORIENT» ET LÉGUMES DU POTAGER DU CHÂTEAU DE KERGROADEZ

PRÉPARATION

- Désosser la selle d'agneau, trancher en deux la viande et farcir, ficeler et rouler au film, cuire dans un bouillon ambiance 63 degrés.
- Enlever la viande quand elle a atteint 52 degrés à cœur.
- La veille, cuire longuement une épaule d'agneau et ne récupérer que la viande, assaisonner et réaliser des croustillants avec la feuille de brick.
- Cuire le boulgour 20 min au bouillon de volaille.
- Préparer les légumes et les cuire à l'anglaise.
- Réaliser le yaourt frais condimenté.

Au moment de dresser : rissoler la viande et la trancher, dresser harmonieusement le boulgour et les légumes, rissoler le croustillant à part, dresser le yaourt ainsi que le bouillon avec un peu de harissa.

RISSOLER LA VIANDE ET LA TRANCHER, DRESSER HARMONIEUSEMENT LE BOULGOUR ET LES LÉGUMES, RISSOLER LE CROUSTILLANT À PART

VOIR VIDÉO SUR WWW.E-MAG-PENNARBED.FR

INGRÉDIENTS

- 1 selle d'agneau
- **150 g de farce verte :** ricotta, parmesan, roquette, épinard, zeste de citron
- **150 g de boulgour :** condiments, jus, cumin
- **Légumes du potager :** carottes, blettes, oignons nouveaux... bouillon, noisette de beurre
- **Tzatziki :** 1 yaourt, 40 g de concombre, 40 g de cebettes, 1 jus de citron, 1 gousse d'ail, sel, poivre, piment d'Espelette
- **Croustillant d'épaule :** épaule effilochée après une longue cuisson, jus de cuisson réduit, coriandre, cumin, raisins sec, amandes, zeste de citron.

LE MOUTON DE BELLE-ÎLE

Avec le mouton d'Ouessant, le mouton des Landes de Bretagne, la race Belle-Île est particulièrement bien adaptée à son territoire. Ses atouts ? Un agnelage facile, des agneaux résistants, des brebis qui produisent un lait de caractère... et un caractère sociable d'une race appréciée par les éleveurs.