

# Doigts De Fatima

Portions: 4

400 Gr D'épaule D'agneau  
1 Oignon Blanc  
6 Gr Graines De Coriandre  
1 Piment Oiseau  
5 Gr Gingembre Frais  
2 Branches De Coriandre  
40 Gr Beurre  
5 Gr Cannelle En Poudre  
2 Jaunes D'oeufs  
10 Feuilles De Brik  
Huile D'olive  
Sel, Poivre

## PRÉPARATION DE LA FARCE

Parer et hacher l'épaule d'agneau. Éplucher et ciseler finement l'oignon. Concasser les graines de coriandre. Fendre en deux le piment. Râper le gingembre frais.

Laver, effeuiller et concasser la coriandre.

Dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre. Suer l'oignon sans le colorer pendant 2 minutes. Ajouter la viande, la moitié de la coriandre en poudre, le piment, la cannelle et une pincée de sel. Faire revenir rapidement en remuant jusqu'à ce que la viande soit cuite. Débarrasser dans un plat. Refroidir. Ajouter le gingembre, les jaunes d'oeufs et l'autre moitié de la coriandre concassée. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

## PRÉPARATION DES DOIGTS DE FATIMA

Couper les feuilles de brik en deux. Au pinceau, badigeonner légèrement de beurre chaque demi-feuille.

Sur chacune d'elles, déposer une cuillerée à soupe de farce au centre. Replier les bords sur la farce. Rouler la demi-feuille sur elle-même en forme de cigare. Bien souder.

## CUISSON DES DOIGTS DE FATIMA

Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive. La chauffer avec une noisette de beurre. Cuire les doigts de fatima 4 à 5 minutes de chaque côté : ils doivent être bien croustillants.

Les égoutter et les éponger sur un papier absorbant.

Servir en entrée ou en amuse-bouche pour l'apéritif.

# Tajine De Printemps

Portions: 4

1 Épaule D'agneau De 2 Kg  
1 Citron Confit  
1 Pincée De Safran  
1 Cuil À Café Gingembre En Poudre  
2 Gousse D'ail  
1 L Bouillon De Volaille  
Fécule De Pommes De Terre  
1 Oignon Haché  
2 Carottes En Morceaux  
4 Artichauts Violets  
Olives Vertes

## PRÉPARATION DE L'AGNEAU

Désosser l'épaule et la couper en petit morceaux. Couper le citron confit en quatre morceaux, enlever l'intérieur et couper la peau en julienne.

Dans un plat, mélanger un peu d'huile d'olive, le safran, le gingembre, la julienne de citron confit, les gousses d'ail claquées, sel et poivre mignonnette. Enduire les morceaux d'agneau de marinade. Laisser mariner 2 heures.

## CUISSON DU TAJINE

Débarrasser les morceaux d'agneau de leur marinade.

Faire chauffer le casserole avec un filet d'huile d'olive, ajouter les morceaux d'agneau, les colorer pendant 5 à 6 minutes sur toutes leurs faces. Assaisonner avec le sel et le poivre. Verser la marinade dans la casserole, mélanger et ajouter l'ognion haché et les carottes et mélanger. Mouiller avec le bouillon de volaille, porter à ébullition. Vérifier la sauce, lié si nécessaire avec la fécule de pommes de terre.

Recouvrir et cuire au four à 170°C pendant 2h à 2h30

En fin de cuisson ajouter les olives, et les artichauts cuits.

# Filet D'agneau En Croûte D' Herbes

Portions: 4

1,2 Kg Carré D'agneau  
1 Botte Basilic  
1 Branche Sariette  
1 Botte Persil  
100 Gr Pain-mie  
30 Gr Beurre  
1 Jaune D'oeuf  
1 Cuil À Soupe Moutarde  
Sel, Poivre Du Moulin  
JUS AU THYM  
1 Oignon  
1 Carotte  
1 Gousse D'ail  
Thym

## JUS AU THYM

Concasser les os et les parures d'agneau, les faire rissoler dans un sautoir, ajouter l'oignon et la carotte couper en mirepoix, laisser bien colorer, dégraisser, verser le fond de volaille, ajouter les branches de thym, laisser cuire à petit bouillon pendant 20 minutes environ. Passer au chinois étamine, rectifier l'assaisonnement.

## APPAREIL À CROUSTILLANT AUX HERBES

Laver les herbes et les rincer. Les hacher finement dans un cutter, ajouter la mie de pain, le beurre et le jaune d'oeuf, assaisonner sel et poivre.

## CUISSON

faire revenir le carré d'agneau parer, saler et poivrer. Badigeonner les carré de moutarde, avec l'aide d'un pinceau, disposer le croustillant aux herbes. Cuire au four doux à 100°C° pendant environ 1h 15, jusqu' à 55°C à coeur

# Bricks D'agneau

Portions: 4

300 Gr Filet D'agneau  
20 Feuilles Basilic  
4 Feuilles De Brick  
2 Jaunes D'oeufs  
Huile D'olive  
1 Botte Petits Oignons Blancs  
200 Gr Épinards  
50 Gr Chanterrelles  
1 Botte D'asperges Vertes  
2 Gousse D'ail  
10 Tomates Séchées  
1 Boule De Mozzarella  
Beurre

Emballez les filet d'agneau assaisonnés dans les feuilles de brick avec une feuille de basilic. Soudez les bords avec du jaune d'oeuf.

Faite revenir les bricks d'agneau dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de toutes parts.

Coupez les légumes en petits morceaux et faites-les sauter au beurre. Ajoutez en finale les tomates séchées coupées en lamelles, la mozzarella en dés et le reste du basilic.

# Souris D'agneau Braisés Aux Haricots Et Noix De Cajou

Portions: 4

4 Souris D'agneaux  
200 Gr Haricots Secs " Oeil Noir "  
100 Gr Oignons  
6 Tomates  
1 Tête D'ail  
Qs Huile D'olive  
100 Gr Noix De Cajou  
2 L Jus D'agneau  
Tomate Confite  
Romarin,ciboulette Ciselée  
Sel, Poivre

## LA VEILLE

Faire tremper les haricots dans de l'eau froide pendant une nuit, rincer, réserver.

## PRÉPARATION

Parer les souris d'agneaux. Peler, émincer les oignons, réserver. Monder les tomates, couper la chair en lanières, réserver.

Peler la tête d'ail, dégermer les gousses.

## PROCÉD

Dans une cocotte en fonte, colorer les souris d'agneaux avec un filet d'huile d'olive sur toutes les faces, assaisonner. Ajouter les oignons et l'ail, laisser suer, verser les haricots trempés puis les tomates émincées, compoter le tout pendant 5 minutes environ. Ajouter les noix de cajou, mouiller avec le jus d'agneau chaud, cuire couvert à 80°C pendant 2 heures environ.

## PRÉSENTATION

Dans une assiette creuse, déposer une souris d'agneau, la napper avec la sauce puis dresser les haricots.

Décor: tomate confite, romarin, ciboulette ciselée.