



Niveau assez technique / Recette réalisée par Jacques Maximin et son chef de l'époque Laurent Poulet

COURONNE D'AGNEAU EN TAJINE, RAGOÛT D'ARTICHAUTS ET FÉVETTES

Version restaurant Jacques Maximin à Vence (2000)

VIANDE / PLAT PRINCIPAL

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)

1 carré d'agneau 10 côtes, paré, dégraissé
1 petite bande de barde (un peu plus longue que le carré)
400g ris d'agneau
5 artichauts violets
2kg févettes en cosses
3 oignons nouveaux
1/2L jus d'agneau
4 épices, 1 piment oiseau, 2 écorces d'orange séchée
écorces séchées d'1 orange
sarriette
1 tête d'ail
thym
beurre, huile d'olive
sel, poivre, poivre du moulin

L'ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez enrichir votre plat avec de fines tartelettes gratinées de mousse d'artichauts et foie gras.

LES PIÈGES À ÉVITER

Trop d'écorces d'orange.
Trop cuire le ragoût de légumes avant de le placer en tajine.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Un côtaeux du Var rouge.

POUR LA PETITE HISTOIRE

Pour cette recette, le Chef s'est inspiré d'une présentation imposée dans une épreuve du M.O.F. (Meilleur Ouvrier de France). Puis, avec ce point de départ, comme d'habitude il a sondé son frigo et a imaginé cette recette.





PRÉPARATION

- 1 - Assaisonner le carré d'agneau puis le saisir vivement pour une coloration généreuse.
Trousser ensuite en une couronne, entourer d'une petite barde.
Ficeler, réserver.
- 2 - Blanchir et rafraîchir les ris d'agneau, fariner, saisir au beurre pour une coloration blonde.
- 3 - Faire fondre le jus d'agneau et y mettre à infuser les épices, le piment, 2 écorces d'orange séchée et une gousse d'ail en chemise écrasée.
Rectifier l'assaisonnement.
- 4 - Tourner les artichauts, les couper en 2.
- 5 - Emincer les oignons blancs, écosser les fèves.
- 6 - Marquer le ragoût de légumes :
 - Dans une cocotte faire revenir les artichauts et les oignons blancs, une gousse d'ail en chemise écrasée et une branche de thym.
 - Laisser cuire quelques minutes puis ajouter les fèves, mélanger, mouiller avec un pochon de jus tamisé.
 - Sortir du feu. Rectifier l'assaisonnement.
- 7 - Frotter intérieur et extérieur de votre tajine avec une gousse d'ail puis tapisser le socle avec la garniture légèrement égouttée.
Disposer au centre la couronne d'agneau puis à l'intérieur les ris.
- 8 - Parsemer le plat de quelques brindilles de sarriette et écorces d'orange séchées.
Napper avec le jus.
Poser le couvercle et cuire dans un four à 220° pendant 20min. environ selon le choix de la cuisson de la viande.
La meilleure étant rosée.
Poivre du moulin et huile d'olive à l'envoi.