

Agneau sous vide avec ses pommes de terre sous paillis

Auteur: Benedikt Faust



Ingredients

Filet d'agneau (sous vide):

600 g de filet d'agneau

Jus de navets (sous vide):

100 g de navets
150 g de parures d'entrecôte
1 g de poudre au goût fumé
5 g d'huile fumée
2 g de sel
2 g de paprika en poudre
0,3 g de marjolaine
200 g d'eau
20 g de fond de veau
25 g de beurre aux herbes

Pommes de terre sous paillis (sous vide):

300 g de pomme de terre
10 g de foin
5 g de copeaux de bois
70 g de bouillon de légumes
20 g d'huile fumée
20 g d'huile de tournesol
3 g de sel

Préparation

Filet d'agneau (sous vide):

Parer les filets d'agneau si nécessaire et les mettre sous vide individuellement. Faire mijoter à 58° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 35 minutes.

Puis les faire rapidement revenir à la poêle avec du beurre chaud.

Jus de navets (sous vide):

Faire dorer les parures dans une casserole et déglacer avec le reste des ingrédients.

Laisser réduire le jus de moitié puis le passer au chinois. Laver les navets, retirer le trognon et mettre sous vide avec le jus. Faire mijoter à 80° C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 30 minutes.

Pommes de terre sous paillis (sous vide):

Laver les pommes de terre et les couper en quatre, ne pas les éplucher !

Faire revenir le foin avec les copeaux de bois dans une casserole et déglacer avec le fond de légumes. Laisser mijoter puis passer au chinois. Ajouter le reste des ingrédients au jus et bien mélanger. Mettre les pommes de terre sous vide et faire mijoter à 80 °C dans le bain marie sous vide du **fusionchef** pendant 75 minutes.

Cette recette nous a été aimablement communiquée par Benedikt Faust.