

Auteur: Chef Maroun



Ingredients

Freekeh avec de la souris d'agneau :

100 g de freekeh pilaf
60 g de souris d'agneau braisée
40 g de fond de veau à l'arôme de mastic
5 g de pistaches grillées
12 g de truffes noires râpées
Fleurs de thym

Agneau (sous vide) :

1 souris d'agneau
15 ml d'huile d'olive
2 g de sel
2 g de poivre blanc
12 g de paprika en poudre
0,15 g de cannelle en poudre
0,7 g de mastic
0,7 g de cardamome en poudre
3,5 g d'oignons coupés en dés
3,5 g de poireau coupé en dés
10 g de céleri-branche coupé en dés
8 g de carottes coupées en dés
1 branche de thym
1 branche de romarin
5 g de beurre
55 ml de vin rouge réduit à partir de 1,4 l de vin
20 ml de fond de bœuf
2 gousses d'ail écrasées

Fond de veau à l'arôme de mastic :

50 g d'échalotes
30 ml d'huile d'olive
1 l de fond de veau
200 ml de fond de vin rouge
0,5 g de safran

Préparation

Freekeh avec de la souris d'agneau :

Disposer le freekeh pilaf sur une assiette et dresser la souris d'agneau braisée dessus. Napper de fond de veau à l'arôme de mastic. Garnir de pistaches grillées, de truffes noires râpées et de fleurs de thym.

Agneau (sous vide) :

Parer la souris d'agneau et la faire dorer de tous les côtés à la poêle à feu doux avec l'huile d'olive. Refroidir la souris d'agneau à 2 °C et la mettre dans un sachet sous vide. Assaisonner avec le sel, le poivre blanc, le paprika en poudre, la cannelle, le mastic et la cardamome. Incorporer également les légumes en dés avec le beurre, les herbes, la réduction de vin rouge et le fond de bœuf dans le sachet. Mettre sous vide et faire cuire pendant 36 heures à 66 °C dans le bain marie du cuiseur sous vide du **fusionchef**. Enlever le sachet du **fusionchef**, le laisser refroidir 10 minutes à température ambiante puis le mettre 10 minutes dans de l'eau à température ambiante. Ajouter des glaçons et laisser refroidir.

Fond de veau à l'arôme de mastic :

Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive. Incorporer les fonds de veau et de vin rouge ainsi que tous les épices et le thym et laisser mijoter le tout pendant 15 minutes à feu doux. Enlever du feu et laisser reposer à couvert pendant 30 minutes. Passer au chinois, porter à nouveau à ébullition et, si besoin, épaissir avec la fécule de maïs mélangée à un peu de liquide. Affiner avec le beurre et l'huile à la truffe blanche puis saler (selon les goûts).

Freekeh pilaf :

Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une casserole. Ajouter les oignons hachés et les faire dorer 20 minutes à feu doux. Ajouter le tendre de tranche de bœuf et la poitrine d'agneau hachés et faire cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à obtenir une consistance friable et l'évaporation du liquide. Incorporer les raisins secs, les noix grillées, la feuille de laurier et les bâtons de cannelle et faire cuire 10 minutes. Verser le vin rouge et laisser mijoter le tout jusqu'à ce que le vin ait réduit de moitié. Ajouter le freekeh et le faire cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes. Assaisonner avec du sel. Ajouter la moitié du bouillon oriental et laisser frémir à couvert pendant 4 minutes à feu doux jusqu'à ce que le pilaf ait absorbé le bouillon. Incorporer le reste du bouillon oriental et faire mijoter le tout jusqu'à ce que

1 g de mastic
2 g de paprika en poudre
3 g de cannelle en poudre
1 g de cardamome en poudre
Sel (selon les goûts)
Thym
Fécule de maïs mélangée à du liquide selon les besoins
40 g de beurre
Huile à la truffe blanche (selon les goûts)

Freekeh pilaf :

70 ml d'huile d'olive
70 g de beurre
500 g d'oignons finement hachés
125 g de tendre de tranche de bœuf, grossièrement haché
125 g de poitrine d'agneau, grossièrement hachée
75 g de raisins secs
100 g d'un mélange de noix grillées
1 feuille de laurier
2 bâtons de cannelle
100 g de vin rouge
500 g de freekeh (lavé, trempé dans l'eau pendant 3 heures et égoutté)
5 g de sel
2100 g de bouillon oriental

Bouillon oriental :

1 bouteille de vin blanc
1 bouteille de vin rouge
6000 g de bouillon de volaille
12 g de cannelle en poudre
2 g de cumin en poudre
4 g de paprika en poudre
2 g de carvi en poudre
4 g de mastic
2 g de cardamome en poudre
5 g de curcuma
0,5 g de noix de muscade moulue
180 g de granules de bouillon de volaille
100 g de granules de bouillon de bœuf

tout le liquide ait été absorbé et que le freekeh soit cuit.

Bouillon oriental :

Faire chauffer tous les ingrédients dans une casserole et laisser mijoter pendant 25 minutes. Laisser ensuite reposer à couvert pendant 20 minutes. Égoutter et utiliser.

Cette recette nous a été gentiment proposée par le chef cuisinier Maroun.