

## **AGNEAU EN DEUX FACONS**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour 4 personnes:**

#### **Pour les cigares d'épaule d'agneau:**

250 g d'épaule crue

4 feuilles de bricks

2 échalotes émincées + 1 gousse d'ail émincée

1 blanc de poireau émincé + 3 càs bombées de dés de patate douce

1 càc de galanga râpé + 1 càs de ciboulette ciselée finement + 1 jaune d'œuf

#### **Pour le tartare:**

250 g de gigot cru

2 càs de ciboulette ciselée finement + 1 échalote émincée finement

1 càc de galanga (ou gingembre) râpé

1 càc de moutarde + 1 jaune d'œuf + 2 càs d'huile d'olive

Sel et poivre pour les deux préparations

Au hachoir ou au couteau, tailler les deux sortes d'agneau en petits dés et réserver.

#### **Les cigares:**

Dans une poêle, à feu assez doux, faire fondre les échalotes émincées sans coloration, ajouter l'ail et cuire encore pendant 1 minute. Ajouter la viande et les légumes émincés (blancs de poireau et patate douce), faire revenir en remuant et couvrir avec un verre d'eau ou de bouillon de volaille, laisser mijoter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide et que les légumes soient cuits. Cette opération prend 5 minutes tout au plus.

Débarrasser sur une assiette et laisser refroidir un peu, ajouter la ciboulette, le galanga râpé et le jaune d'œuf. Assaisonner en sel et poivre. Réserver le temps de préparer le tartare.

#### **Le tartare:**

Emulsionner la moutarde, l'huile et le jaune d'œuf, comme pour faire une mayonnaise. Incorporer à la viande en ajoutant la ciboulette, l'échalote et le galanga, assaisonner. Réserver au froid.

#### **Finition et dressage:**

Diviser l'appareil viande- légumes en 4 et façonner des cigares avec des feuilles de bricks.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle à bords hauts et frire les cigares jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur dorée. Débarrasser sur un papier absorbant.

Dresser les tartares à l'aide d'un emporte-pièce, couper les cigares en deux en biseau et les placer verticalement côte à côte. Servir avec des "frites" de patates douces.