



Curry d'Agneau à l'Ananas Espuma au lait de Coco Risotto Banane/Cardamome



Suggestion de présentation

Pour 2 personnes:

400 g d'épaule d'agneau
1 càs de saindoux
1 càs de farine
1/2 càs de curry
1 ananas victoria
2 petites bananes (frécinette)
1/2 oignon ciselé
1 boîte de lait de coco
1/2 pomme fruit
sel & poivre

Risotto:

100 g de riz arborio
1 càs d'huile d'olive
1/2 oignon ciselé
2 petites bananes (frécinette ou plantain)
5 cl de vin blanc
300 ml de fond blanc de volaille (environ)
15 g de beurre
1 càs de parmesan
sel, 1 pincée de cardamome

Espuma:

1 boîte de lait de coco (400 ml)
1 blanc d'oeuf
sel & poivre

Faire revenir au saindoux l'oignon puis les morceaux d'agneau, saupoudrer de farine, cuire celle-ci quelques minutes, ajouter le curry puis la boîte de lait de coco (400 ml), assaisonner et porter à ébullition.

Couper en deux l'ananas dans sa longueur, découper le pourtour et décoller la chair à l'aide d'une cuillère (réserver la coque de l'ananas). Retirer le coeur central puis couper l'ananas en petits dés, sauter avec 20 g de beurre et 1 càs de sucre jusqu'à caramélisation.

Ajouter l'ananas au curry, cuire doucement à couvert pendant une heure et demie.

Eplucher et couper la pomme en petits dés puis l'ajouter dix minutes avant la fin de cuisson.

Couper 2 bananes en petits dés, les faire revenir à l'huile d'olive avec l'oignon ciselé, ajouter le riz et le rissoler jusqu'à ce que les grains soient translucides. Verser le vin blanc jusqu'à absorption

Viandes de Boucherie

complète puis le bouillon peu à peu en attendant à chaque fois qu'il soit complètement absorbé en remuant avec une cuillère en bois, à feu doux.

Ajouter une pointe de cardamome, saler puis continuer la cuisson (18 à 20 mn en tout). Terminer le risotto avec une noix de beurre et le parmesan.

Ajouter une pointe de cardamome, saler puis continuer la cuisson (18 à 20 mn en tout). Terminer le risotto avec une noix de beurre et le parmesan.

Couper les bananes restantes, les passer dans la farine, l'anglaise puis dans des graines de sésame doré, les poêlées au beurre.

Chauffer dans une casserole le lait de coco, assaisonner de sel & poivre, hors du feu, ajouter un blanc d'oeuf, mélanger au fouet. Verser dans un siphon au travers d'une passoire étamine, insérer deux cartouches de gaz, bien secouer le siphon. Utiliser aussitôt ou réserver au chaud au bain-marie à 75°C.

Passer la coque d'ananas quelques minutes au four, la garnir de curry d'agneau, dresser avec le risotto, les bananes et les oignons frits, ajouter au dernier moment l'espuma de coco.

