

## Pressé d'agneau braisé sauce framboisine, mouseline de pomme de terre, échalotes marinées et micro pousses

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Rendement : 8 portions

Préparation : 4 h

### INGRÉDIENTS

Pour l'agneau

- 1 rôti d'épaule d'agneau, désossé et dégraissé
- 1 lime, coupée en deux
- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive
- 125 ml (½ tasse) de sauce demi-glace (agneau ou veau)  
ou de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à table) de moutarde de Dijon
- 1 tête d'ail, défaits en gousses
- 2-3 branches de romarin (ou un bouquet garni de romarin et de persil)
- 2 grosses échalotes, coupées grossièrement
- Sel et poivre au goût
- 10 ml (2 c. à thé) de persil frais haché
- 2 moules à pain (ou 1 moule carré) tapissés d'une pellicule plastique

Pour la sauce framboisine

- Liquide du braisé d'agneau
- 5 ml (1 c. à thé) de farine
- 15 ml (1 c. à table) de beurre non salé
- 125 ml (½ tasse) de framboises
- Sel et poivre au goût

Pour les pommes de terre mouseline

- 1 kg (2 lb) de pommes de terre à chair jaune
- 500 ml (2 tasses) de lait évaporé
- 45 ml (3 c. à table) de beurre non salé tempéré
- 1 gousse d'ail du braisé,
- Sel et poivre au goût

Pour les échalotes marinées

- 65 ml (¼ tasse) de vinaigre
- 15 ml (1 c. à table) de sucre
- 2 ml (½ c. à thé) de sel
- 2 échalotes françaises, coupées en fines rondelles



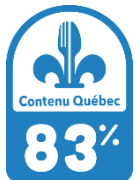
Une initiative de



Présentée par



Sur les 18 ingrédients contenus dans cette  
recette, vous pouvez en trouver 15 qui sont  
produits, cultivés, préparés ou transformés  
au Québec.



## PRÉPARATION

**Pour l'agneau :** Préchauffer le four à 325 °F. Mettre la grille au centre du four. Couper l'agneau en gros morceaux. Frotter les morceaux avec la lime. Saler et poivrer généreusement. Dans une poêle allant au four, dorer les morceaux de viande de chaque côté dans l'huile. Déglacer avec la demi-glace ou le bouillon. Badigeonner la viande de moutarde de Dijon et y répartir les gousses d'ail, le romarin (ou le bouquet garni) et les échalotes. Couvrir et cuire au four environ 2 h 30 ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette.

Sur une planche, à l'aide d'une fourchette, défaire la viande. Ajouter le persil. Étendre la viande dans deux moules à pain et presser. Mettre au congélateur pendant 1 à 2 heures.

**Pour la sauce framboisine :** Retirer l'ail, les échalotes et le romarin (ou le bouquet garni) et mettre de côté. Dans la même poêle ajouter la farine et remuer à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre et remuer. Faire réduire la sauce, puis ajouter les framboises et les écraser légèrement avec le dos d'une cuillère. Remuer. Corriger l'assaisonnement et laisser mijoter quelques minutes.

**Pour les pommes de terre mousseline :** Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en cubes dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 25 minutes. Dans une petite casserole, faire chauffer le lait à feu doux. Égoutter les pommes de terre et les écraser à l'aide d'un presse-purée. Assaisonner au goût et ajouter la gousse d'ail.

Ajouter le lait en 3 fois en fouettant bien la purée afin qu'elle devienne légère et onctueuse. Ajouter le beurre et bien fouetter. Réserver.

**Pour les échalotes marinées :** Dans un bol, mélanger le vinaigre avec le sucre et le sel jusqu'à dissolution complète. Ajouter les échalotes françaises. Laisser macérer 30 minutes. Égoutter au moment de servir.

## ASSEMBLAGE

Sortir le pressé d'agneau du moule et le couper en tranches d'environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur si vous avez utilisé un moule à pain et de la grandeur d'une portion si vous avez utilisé un moule carré. Dans un poêlon, ajouter de l'huile et faire dorer les tranches de pressé quelques minutes.

Mettre un peu de mousseline dans le fond d'une assiette, ajouter le pressé d'agneau, la sauce, les échalotes marinées et les micro pousses.

Merci à nos partenaires :

# La Table des Chefs

