

CARPACCIO D'AGNEAU AVEC RATATOUILLE ET BEIGNETS DE RIS D'AGNEAU



INGRÉDIENTS

10

- 750 g de gigot d'agneau
- 50 g de pesto verde Bresc
- 50 g de strattu di pomodoro Bresc
- 500 g de bruschetta tomate Bresc
- 500 g de ratatouille Bresc
- 300 g de ris d'agneau
- 2 l de bouillon de légumes
- 25 g d'Erbe Italiano Bresc
- 125 g de farine
- 3 dl d'huile d'olive
- 25 g de purée de basilic Bresc
- 200 g de mayonnaise
- poivre et sel
- 125 g de parmesan râpé
- 125 g de pignons de pin grillés

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bruschetta à la tomate
1000g



Bruschetta à la tomate
325g



Herbes italiennes 450g



Pesto vert 1000g



Pesto vert 450g



Purée de basilic 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mariner le gigot d'agneau avec le pesto vert, les herbes italiennes et le strattu di pomodoro et rouler le gigot d'agneau serré dans du film adhésif. Le congeler puis le découper en fines tranches de carpaccio. Réduire le bruschetta en purée avec un peu d'huile d'olive afin d'obtenir une pâte lisse avec le blender. Porter le bouillon de légumes à ébullition et entre-temps rincer les ris de veau à l'eau froide. Plonger les ris de veau dans le bouillon bouillant et les pocher brièvement. Les laisser refroidir dans le jus. Incorporer la purée de basilic dans la mayonnaise, en répartir un peu de sur l'assiette et dresser le carpaccio. Badigeonner le carpaccio d'un peu d'huile d'olive et saler et poivrer avant de mettre la ratatouille. Passer les ris de veau dans la farine et les faire frire brièvement dans l'huile chaude. Les servir sur le carpaccio avec la crème de tomates, la mayonnaise au basilic, le parmesan râpé et les pignons de pin.



Purée de tomates séchées
au soleil 450g



Ratatouille 1000g