Roulade d'agneau et beignets aux pommes

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 20 min
Temps actif: 1 h 30 min
Exigeante



Ingrédients

Pour 4 personnes

4 morceau quasis d'agneau suisse d'env. 140 g chacun
25 g Mostbröckli d'agneau suisse
6 morceau feuilles de bette

Farce à l'agneau

50 g foie d'agneau suisse
5 g pain blanc sec
2 cs crème
sel
poivre noir du moulin
poudre d'anis
poudre de clou de girofle

Beignet aux pommes

4 pommes Rambour d'hiver de taille moyenne
30 g farine
1 l huile de colza HOLL

Pâte à frire

150 g farine
0.5 cc sel
1.5 dl bière brune
2 morceau jaunes d'œuf
1 cc huile
2 morceau blancs d'œuf
1 pincée poivre noir du moulin

Mousse de raifort

2 dl crème entière
30 g raifort frais
sel
poivre
560 g céleri, non préparé
25 g beurre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

1234 kcal
46 g de protéines
58 g de glucides
87 g de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Astuce

Utiliser la farce d’agneau avec parcimonie pour que la roulade n’éclate pas lors de la cuisson. Déballer la roulade, l’assaisonner de sel et de poivre et la saisir de tous les côtés dans une poêle préchauffée à 200° C environ.

Préparation

1 Pour la farce à l’agneau, retirer les tendons du foie, couper le foie et le pain blanc en cubes de taille moyenne et placer au congélateur. Mélanger la crème et les épices avec le mélange placé au congélateur, puis mixer finement au robot ménager ou au blender. Couper le Mostbröckli d’agneau en fines tranches.

2 Retirer les tendons de la viande, blanchir les feuilles de bette puis les rafraîchir dans de l’eau glacée.

3 Déposer environ un quart de Mostbröckli d’agneau finement tranché sur un morceau de film alimentaire, puis ajouter les feuilles de bette séchées et la farce de manière à ce que celle-ci se trouve entre la viande et les feuilles de bette. Rouler le tout à l’aide du film alimentaire de manière à former un boudin. Préparer 4 roulades de cette manière. Il est important que tout soit roulé bien serré. Moins il y a d’air dans la roulade, mieux c’est. Mettre les roulades sous vide et les laisser tremper dans un bain-marie à 53-57° C pendant 50 minutes.

4 Mélanger la farine et le sel, former une fontaine. Battre la bière avec le jaune d'œuf et l'huile, ajouter ce mélange à la farine et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes. Incorporer ensuite délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

5 Fouetter la crème entière jusqu'à obtention d'une consistance épaisse et la mélanger avec le raifort fraîchement râpé, rectifier l'assaisonnement. Peler le céleri, le couper en cubes de différentes tailles, les blanchir dans de l'eau salée, puis les faire revenir lentement dans du beurre et les assaisonner.

6 Chauffer l'huile de friture à 170° C. Couper les pommes non épluchées en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, retirer le cœur. Tourner d'abord les tranches dans la farine, puis les plonger dans la pâte à frire, les déposer délicatement dans l'huile chaude et les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter.

7 Dresser la mousse de raifort sur les beignets de pommes, couper la roulade en deux en biais, répartir le céleri. Décorer l'assiette avec du raifort fraîchement râpé, les raisins solaris et les herbes.