

# Agneau, mousseline de céleri, pétales d'oignons cipollini, petits pois, sauce Porto |

Recette pour 4 personnes



## Description

Vague de mousseline de céleri, sur laquelle repose de beaux tronçons de filet d'agneau rosé. Accompagné de petits pois au beurre et parsemé ici et là des pétales d'oignons cipollini caramélisés, le tout arrosé d'une onctueuse réduction de Porto.

## L'astuce du chef

Dans cette recette, les petits pois, les oignons cipollinis et les choux de Bruxelles sont utilisés avec parcimonie. Rien ne vous empêche de grossir les quantités, de manière à ce qu'ils deviennent des garnitures à part entière.

La longe d'agneau peut être remplacé par du gigot, du carré ou des côtelettes.

## Ingrédients

### Filet d'agneau

- 400 Gr Longe d'agneau
- 75 Ml Huile d'olive
- 1 Noix Beurre
- Sel et poivre

### Purée de céleri

- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 1 Unité(s) Oignon
- 2 Noix Beurre
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet
- Sel et poivre

### Petit pois, Pétale d'oignons et chou de Bruxelles

- 50 Gr Petits pois
- 10 Gr Sel
- 1 Litre(s) Eau
- 6 Unité(s) Choux de bruxelles
- 500 Ml Eau
- 2 Noix Beurre
- 3 Unité(s) Oignon cipollini
- 3 Noix Beurre

### Sauce au Porto

- 100 Ml Porto
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Brin(s) Thym
- 200 Ml Demi-glace de veau
- Sel et poivre

- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Pelez le céleri et coupez-le en cubes d'environ 1 x 1 . Pelez l'oignon, émincez-le Épluchez et émincez finement l'échalote grise (française). Épluchez les oignons cipollini et coupez-les sur le sens de l'équateur.

### Purée de céleri

Dans une grande casserole, faites rôtir l'oignon avec une noix de beurre et une pincée de sel. Lorsqu'il arrive à une belle coloration, ajoutez les cubes de céleri et laissez-les rôtir également jusqu'à coloration. Ajoutez le bouillon de poulet et laissez cuire 30 à 40 minutes à feu moyen. À l'aide d'une écumoire, récupérez le céleri et les oignons et mettez-les dans la cuve d'un blender. Mixez à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une mousseline très lisse. Ajoutez une noix de beurre dans la cuve et remixez 10 secondes. Réservez.

### Petits pois, Pétales oignons cipollini et Choux de Bruxelles

Dans une casserole, faites bouillir de l'eau avec 10 g de sel par litre d'eau. Plongez-y les petits pois 2 minutes puis plongez-les dans un bol d'eau glacée. Cette opération s'appelle blanchir. Répétez la même opération avec les choux Bruxelles mais laissez-les cuire 4 minutes. Lorsque les choux sont bien refroidis après les avoir blanchis, équeutez-les et enlevez délicatement les feuilles une par une. Réservez. Dans une poêle, faites fondre du beurre et placez les cipollinis sur la face plane. Laissez-les cuire à feu moyen jusqu'à caramélisation. Lorsqu'ils sont prêts, effeuillez-les. Réservez. Juste avant de monter votre assiette, dans une poêle chaude avec un peu de beurre, passez vos petits pois dans le beurre chaud pour les réchauffer. Faites la même chose avec les choux de Bruxelles.

### Sauce Porto

Dans une casserole, faites suer l'échalote et les branches de thym dans une belle noix de beurre et une pincée de sel pendant 2 minutes. Ajoutez le Porto et laissez bouillir 1 minute pour évaporer l'alcool. Incorporez la demi-glace et laissez cuire 3 minutes. Passez la sauce dans une passoire très fine. Réservez.

### Filet d'agneau

Dans une poêle, laissez chauffer légèrement un beau filet d'huile d'olive et une noix de beurre et saisissez le filet 3 minutes sur une face et 1 minute de l'autre. Réservez le filet sur une plaque à pâtisserie, finissez la cuisson au four pendant 8 minutes à 400°F (ou 200°C). Laissez bien reposer la pièce de viande sous un papier aluminium pendant 10 minutes avant de découper des tranches de 2 cm d'épaisseur.

### Montage de l'assiette

Dressez votre assiette en disposant joliment une virgule de mousseline. Placez les morceaux de filet d'agneau. Disposez joliment les petits pois ainsi que les pétales de chou et d'oignons cipollini.

Terminez avec la sauce bien chaude. Bon appétit.

**Bon appétit!**