

Navarin de « Doublon » aux épices douces, Légumes d'automne, herbes et fleurs

Pour 4 personnes



Ingredients :

Épaule et collier d'AOC Barèges Gavarnie : 900g net sans os
2 poivrons rouges, 2 oignons, 1 tête d'ail
Farine : 2 cuillères à soupe.
Concentré de tomate : 2 cuillères à soupe
Vin blanc et eau (3/4 vin pour 1/4 eau)
Graisse de canard : 1 louche
Epices : curcuma poudre 1 cuillère à café
Paprika 1 cuillère à café
Tamarin 1 gousse
Vanille 1 gousse
1 feuille de laurier
2 tomates fraîches
Beurre : 100 g
Huile d'olive : 4 cuillères à soupe
Sucre 20 g

Légumes d'automne : herbes et fleurs

Cèpes bouchons : 8 pièces
Petits oignons : 8 pièces
Châtaignes : 200g
Ciboulette : 1/2 botte
Pimprenelle : 1/2 botte
Pensée

Recette du restaurant Le Ruffet
3, avenue Charles Touzet - 64110
Jurançon www.restaurant-chezruffet.com
Tél. 05 59 06 25 13

Préparation :

La recette :

La veille, couper les morceaux de doublon en cube. Ajouter les épices et laisser macérer.

Le lendemain, saisir à la graisse de canard les morceaux de viande bien colorés.

Préparer les oignons, l'ail et les poivrons. Les tailler en cube et les faire suer dans la poêle de cuisson de la viande. Ajouter la farine et le concentré de tomate. Rajouter la viande, puis le vin blanc et l'eau à niveau pour couvrir toute la viande. Rajouter les tomates coupées en 4, une pincée de sucre et laisser cuire 1h15 environ à feu doux.

Préparation de la garniture :

Éplucher les oignons nouveaux, les couper en deux et les snacker à l'huile d'olive.

Nettoyer les cèpes bouchons. Couper les en deux, griller et assaisonner.

Cuire les châtaignes à la vapeur, puis les éplucher.

Finition et présentation :

Retirer la viande et mixer le jus de cuisson. Faire cuire 5 mn en ajoutant beurre et huile d'olive. Réincorporer les morceaux de viande.

Dressage :

Dans une assiette mettre le navarin bien saucé et ajouter les petits oignons, les cèpes et les châtaignes, placer les herbes et les fleurs.

Servir très chaud.

Pour plus d'informations : www.aoc-barèges-gavarnie.com

Association Interprofessionnelle du mouton Barèges-Gavarnie – Soucastets - 65 120 Luz saint Sauveur

Tel : 05 62 92 32 16