Signé : Bernard Ravet

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2011)**

Heft 20

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

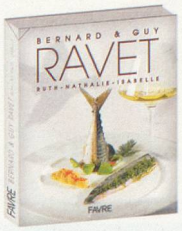
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

P.-M. Delessert



Restaurant
L'Ermitage
Route du Village 26
1134 Vufflens-le-Château (VD)
Tél. 021 804 68 68
www.ravet.ch

Selle d'agneau de lait des Pyrénées

en saveurs de persil et romarin, raviole de lentilles vertes de Sauverny, poireau et cube de rognon

Ingrédients

Pour l'agneau
1 selle d'agneau
avec les rognons ~1,8 kg :
les carrés prêts à rôtir
les filets de selle désossés et roulés
les panoufles découpées en petites parts
1 branche de romarin
2 cl huile d'olive
20 g beurre
2 gousses d'ail
20 cl jus de viande

Pour le persil
100 g persil plat

Pour la raviole
200 g pâte à nouilles
les rognons avec 5 mm de graisse autour
50 g blanc de poireau
100 g lentilles
20 cl bouillon de légumes
10 g beurre
1 jaune d'œuf
50 g semoule fine
10 g moutarde

Préparation de la raviole

Laver les lentilles. Découper le blanc de poireau en brunoise de 5 mm, faire suer avec le beurre, ajouter les lentilles, le bouillon, une brindille de romarin et cuire 20 minutes, assaisonner. Egoutter, ajouter le jaune d'œuf, la moutarde, réserver.
Rôtir les rognons assaisonnés pendant 2 minutes, égoutter sur un papier absorbant, laisser refroidir. Découper chaque rognon en 4 cubes.
Abaisser la pâte à nouilles le plus finement possible avec la machine, étaler les bandes sur un plan de travail fariné. Découper 8 disques de 6,5 cm de diamètre, déposer au centre un peu de lentilles, un cube de rognon. Découper 8 disques de 7,5 cm, badigeonner un peu d'eau avec un pinceau en cercle autour des lentilles. Recouvrir avec les disques de 7,5 cm et bien presser avec les doigts autour des lentilles. Déposer sur un plat saupoudré de semoule fine et laisser reposer au frais 1 heure.

Préparation du persil

Equeuter, laver, blanchir à l'eau bouillante 3 minutes, rafraîchir immédiatement dans l'eau glacée, égoutter. Mixer jusqu'à obtention d'une purée lisse, assaisonner et mettre dans une petite pipette ou un sac à dresser.

Cuisson

Préchauffer le four à 160 °C, cuire de l'eau pour les ravioles.
Assaisonner l'agneau, le saisir à la poêle et laisser colorer de tous les côtés pendant 5 minutes ; retirer l'excédent de graisse, ajouter le beurre, le romarin, l'ail écrasé et mettre au four pour 5 minutes en arrosant de temps en temps. Sortir la viande du four, laisser reposer dans un plat préchauffé. Ajouter le jus de viande aux sucs de cuisson dans la poêle et réduire de moitié, filtrer et assaisonner. Plonger les ravioles pour 2 minutes dans l'eau bouillante salée, les égoutter, les passer dans un sautoir avec 20 g de beurre fondu, les assaisonner et les retourner dans le beurre.

Finition

Découper la viande, dresser 1 panoufle, 2 côtes et 2 tranches de filet, les 2 ravioles, décorer avec une brindille de romarin, ajouter quelques gouttes de persil et présenter le jus en saucière.