

## GIGOT D'AGNEAU EN CROUTE DE SEL, SAUCE DIABLE AUX HERBES FRAICHES

DENREES POUR 10 PERSONNES**GIGOT EN CROUTE DE SEL**

- ⊕ 1 Gigot de 2.5 Kg
- ⊕ 800 gr de farine T55
- ⊕ 400 gr de gros sel
- ⊕ 3 blancs d'œufs
- ⊕ Aromates (thym, basilic, estragon...)
- ⊕ Poivre concassé

**SAUCE DIABLE**

- ⊕ 40 gr d'échalote ciselée
- ⊕ 1 cuill café de poivre grains
- ⊕ 80 gr de vin blanc
- ⊕ 40 gr de vinaigre
- ⊕ 40 cl de jus d'agneau ou fond de veau
- ⊕ Herbes fraîches
- ⊕ 40 gr de beurre

TEMPS  
REALISATION  
**30 mn**

TEMPS  
CUISSON  
**90 mn**

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION**GIGOT EN CROUTE DE SEL**

- ⊕ Mélanger le sel et la farine, ajouter les blancs et pétrir afin d'obtenir une pâte homogène (si la pâte est top sèche, ajouter un peu d'eau), envelopper dans un film et reposer à T° ambiante.
- ⊕ Plaquer le gigot et le saisir au four à 220°C jusqu'à coloration, le sortir du four et le laisser refroidir
- ⊕ Poivrer le gigot et saupoudrer d'herbes hachées grossièrement.
- ⊕ Abaisser la pâte et envelopper le gigot
- ⊕ Cuire au four à 180°C /15 mn et baisser le four à 150°C pour le reste de la cuisson
- ⊕ Retirer le gigot quand la T° à cœur est entre 58 et 60 °C, laisser reposer 10 à 15 mn

**SAUCE DIABLE AUX HERBES**

- ⊕ Réduire au 2/3 le vin, le vinaigre, le poivre, les échalotes et un peu d'herbes hachées
- ⊕ Ajouter le jus d'agneau, laisser réduire doucement d'1/3
- ⊕ Passer au chinois, rectifier la liaison si besoin (farine de maïs), monter au beurre
- ⊕ Ajouter les herbes hachées avant de servir

## TOUT CHOCO, GINGER CUSTARD

DENREES POUR 5 PERSONNES**MERINGUE CACAO**

- ⊕ 100 gr de blancs
- ⊕ 1 Pincée de sel
- ⊕ 100 gr de sucre semoule
- ⊕ 8 gr de cacao

**MOUSSE CHOCOLAT NOIR**

- ⊕ 200 gr de chocolat noir
- ⊕ 6 jaunes
- ⊕ 6 blancs montés

**COPEAUX**

- ⊕ 70 gr de chocolat noir
- ⊕ 5 ml d'huile d'olive

**GINGER CUSTARD**

- ⊕ 1 Cuill à soupe de gingembre confit haché
- ⊕ 25 cl de lait
- ⊕ 3 jaunes d'œufs
- ⊕ 50 gr de sucre semoule

TEMPS  
REALISATION  
**45 mn**

TEMPS  
CUISSON  
**240 mn**

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION**MERINGUE CACAO**

- ⊕ Monter les blancs avec le sel
- ⊕ Ajouter le sucre en pluie et serrer quelques minutes
- ⊕ Ajouter le cacao délicatement à la spatule
- ⊕ Coucher la meringue sur papier sulfurisé ou silpat (1 cm d'épaisseur)
- ⊕ Sécher au four à 80°C environ 4h00
- ⊕ A la sortie du four, marquer de 15 empreintes la meringue avec l'emporte pièce de la dimension souhaitée (7 cm)
- ⊕ Laisser refroidir et décoller les disques, réserver dans un endroit sec

**MOUSSE CHOCOLAT**

- ⊕ Fondre le chocolat au bain marie, ajouter les blancs délicatement
- ⊕ Garnir les cercles (réserver une petite partie pour masquer les entremets), laisser prendre 1h00 au frais
- ⊕ Décercler, masquer et décorer avec les copeaux

**COPEAUX**

- ⊕ Fondre le chocolat au bain marie, ajouter l'huile
- ⊕ Verser sur une surface lisse (idéal=marbre), refroidir
- ⊕ Gratter avec une spatule pour obtenir les copeaux

**GINGER CUSTARD**

- ⊕ Porter le lait à ébullition avec le gingembre
- ⊕ Blanchir les jaunes et le sucre
- ⊕ Verser le lait, cuire la crème en remuant à la spatule (82°C), débarrasser aussitôt
- ⊕ Laisser refroidir et passer au chinois avant de servir (frais)