

Noisette d'agneau poêlée

Tuile à la Fourme de Montbrison

et sa crème brûlée à la lentille



Par Florian Perrin,
lauréat du trophée de l'Association
des cuisiniers de la Loire
et apprenti
du CFA des Mouliniers



Recette pour 6 personnes

• Noisette d'agneau poêlée

Selle anglaise (Agneau) 1 kg
Légumes : blanc de poireaux,
échalotes/oignons, carottes, pomme
de terre, céleri branche, tomates et
4 feuilles de Sauge, sel, poivre.
Vin rouge Côtes Roannaise 1/2 L

• Appareil à tuile à la fourme de Montbrison

100 g farine - 100 g crème - 90 g
beurre pommade - 80g blanc - 100g
de Fourme de Montbrison râpée

• Crème brûlée à la lentille

200 cl de crème - 100 cl de lait - 4
jaunes d'œuf - 100 g Lentilles vertes
du puy

• Ail pané

12 gousses d'ail - Chapelure

Désosser, parer la selle et la tailler en noisettes. Faire colorer les os et les parures avec un peu de beurre. Ajouter les légumes taillés et de nouveau colorer. Mouiller au vin rouge. Réduire à consistance sirupeuse. Passer au chinois. Monter au beurre. Cuire les noisettes à la poêle.

Mélanger l'ensemble des ingrédients de l'appareil à tuile. Coucher l'appareil à tuile sur plaques. A mi-cuisson, rajouter la fourme de Montbrison râpée. Cuire au four 180° pendant environ 15 minutes. Au service, caraméliser avec du sucre roux.

Cuire les lentilles à l'eau avec un bouquet aromatique. Mixer les lentilles avec le lait. Fouetter les jaunes et la crème. Ajouter la purée de lentilles. Fouetter et mettre en casserole. Cuire au four 100° 10 minutes environ.

Blanchir les gousses d'ail 3 fois, paner 2 fois au blanc d'œuf et à la chapelure. Frire



Riche en couleur,
douce au palais...

Fried lamb knobs, Fourme de Montbrison snaps and lentil crème brûlée

Fried lamb knobs

1 kg saddle of lamb

Vegetables : white of leeks, shallots/onions, carrots, potatoes, celery stalk, tomatoes

4 leaves of sage, salt & pepper

½ litre red wine Côtes Roannaise

Done the meat, remove gristle, some fat and outer skin. Chop into small round pieces or knobs. Cook the knobs and trimmings in a small amount of butter till they change colour. Add the chopped vegetables and let them colour. Moisten with red wine. Reduce to a syrupy consistency. Strain in a wiremesh strainer (chinois). Whisk into butter. Fry lamb knobs.

Preparation for the Fourme de Montbrison snaps

100 g flour - 10 cl cream - 90 g softened butter

- 100 g grated Fourme de Montbrison

Mix flour, cream and softened butter.

Spread small lumps on a greased tray and cook for approx. 15 minutes at 180°. Halfway through, add the grated Fourme de Montbrison onto snaps.

Preparation for the lentil crème brûlée

20 cl cream - 10 cl milk - 4 egg yolks - 100 g green lentils (Lentilles Vertes du Puy)

Cook the lentils with a bouquet garni starting in cold water. Mix with milk. Beat egg yolks and cream. Add the lentil purée. Beat again and put in a small earthenware oven dish.

Cook for approx. 10 minutes at 100°.

Coated garlic

12 cloves of garlic - Breadcrumbs

Blanch the garlic cloves 3 times. Coat twice in egg and breadcrumbs and then fry.

Arrange everything artistically on plate and garnish with potatoes.

La Fourme de Montbrison : la vraie nature du Forez

Fabriquée avec le lait des vaches du Haut Forez, longuement affinée au cœur de sa montagne, la Fourme de Montbrison exprime les reliefs, les parfums des fleurs de bruyère et de gentiane, l'influence des saisons et le savoir-faire des hommes du Forez.

Depuis février 2002, son Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) garantit son originalité et sa personnalité.

Pour la déguster à point, conservez-la entourée de papier d'aluminium dans le bas du réfrigérateur. Sortez-la 2 heures avant de la consommer. Elle s'accompagne à merveille d'un vin rouge des Côtes du Forez ou d'un vieux Porto.

L'association des « Cuisiniers de la Loire »

Les membres de l'association des « Cuisiniers de la Loire » sont fortement engagés dans la vie associative et auprès des jeunes. Ils organisent chaque année, le trophée des cuisiniers de la Loire. Les deux premiers lauréats sont invités 15 jours aux Etats-Unis. Ils seront reçus à Des Moines, capitale de l'IOWA à l'Ambassady club et au Des Moines Club. Ces échanges se font dans le cadre de l'université DMACC - programme ICI.



avec le soutien de




FOURME
A.O.C.
de
Montbrison
La vraie nature du Forez

Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.

11 boulevard de la Préfecture • 42600 Montbrison

Tél./ Fax : +33 (0)4 77 58 91 30

e-mail : fourme-montbrison@wanadoo.fr

www.fourme-montbrison.com

**Riche en couleur,
douce au palais...**