

# SAUTE D'AGNEAU MARINE A LA POMME LIANE ET SA SAUCE CACAO MOUSSELINE AUX TROIS LEGUMES



Olivier  
**ARRONDELL**

« Toques Blanches  
de Martinique »



(6 à 8 personnes)

## MOUSSELINE AUX 3 LÉGUMES

- 500 g de giraumon
- 600 g de ka' manioc
- 600 g de patate douce (*blanche ou jaune*)
- 30 cl de crème liquide
- Sel, poivre

Faire cuire séparément les 3 légumes à l'eau salée et réserver l'eau de cuisson

(à l'anglaise),

Mixer ensuite les légumes conjointement.

Détendre avec un peu de jus de cuisson et rajouter la crème,

**Conseil du chef :** Utiliser une poche à douille pour le dressage, sinon une cuillère pour réaliser des quenelles.

## SAUTÉ D'AGNEAU À LA POMME LIANE

- 1,200 kg de gigot d'agneau désossé
- 2 gros oignons
- ½ botte d'oignon pays
- Sel, Poivre, 30 cl de vin blanc

- 300 g de pulpe de pommes liane
- 40 g de jus d'agneau déshydraté
- 20 g de cacao en poudre
- 20 cl d'huile de tournesol
- 30 cl d'eau froide

- 1 • Découper l'agneau en cubes. Ajouter sel, poivre, huile (10 cl), la pulpe de pommes liane. Ajouter un oignon émincé et la moitié de l'oignon pays ciselé. Laisser mariner 4 h environ.
- 2 • Egoutter la viande. La mettre dans une sauteuse contenant un filet d'huile. Laisser chauffer. Faire poêler quelques minutes en remuant régulièrement jusqu'à coloration uniforme. Sortir la viande. La réserver.
- 3 • Faire sauter dans le même récipient le 2<sup>ème</sup> oignon. Déglacer au vin blanc. Laisser réduire. Mouiller avec la marinade. Ajouter alors le fond dilué dans 30 cl d'eau et le cacao. Laisser consommer. Filtrer (passer au chinois) le jus de cuisson. Nettoyer la sauteuse. Y mettre la viande et la sauce filtrée. Laisser réduire (environ 5') et rectifier l'assaisonnement.
- 4 • Dresser dans un plat de service et parsemer avec le reste de l'oignon pays préalablement ciselé.