

## CARRÉ D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AXURRIA, COURGETTES ET PIQUILLOS FARCIS

Pour 4 personnes : 800 g de carré d'agneau, 8 piquillos (piments d'espélette qu'on trouve en conserve), 400 g d'épaule d'agneau, 1 kg de courgettes, 1/2 botte de persil plat, 3 gousses d'ail, 2 cuillères à café de thym émietté, 1 feuille de laurier, 60 g de parmesan râpé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Jus d'agneau : 500 g d'os d'agneau, 1 cuillère à café de thym émietté, 1 gousse d'ail, 30 g de beurre, 1 feuille de laurier.

**Épaule confite :** Enfourez l'épaule salée, poivrée, avec une gousse d'ail, du thym et du laurier, sans matière grasse, pendant une heure, et dégraissez le jus au fur et à mesure.

La cuisson terminée, émiettez l'épaule et faites la farce en ajoutant du thym, du sel, du poivre, des parures de piquillos hachées et une louche de jus d'agneau.

**Jus d'agneau :** Faites revenir les os avec le beurre, une gousse d'ail, du thym et du laurier. Recouvrez d'eau et laissez réduire jusqu'à consistance de nappage.

**Courgettes farcies :** Coupez les courgettes en biseaux de 3 cm de hauteur et évidez le milieu avec un cullière à faire des boules. Gardez l'intérieur. Faites blanchir les courgettes évidées et mettez-les de côté. Coupez l'intérieur des courgettes en petits dés (brunoise) et faites-les revenir avec de l'huile d'olive, de l'ail et du thym, le persil plat, sel, poivre et parmesan râpé. Farcissez les courgettes de cette préparation.

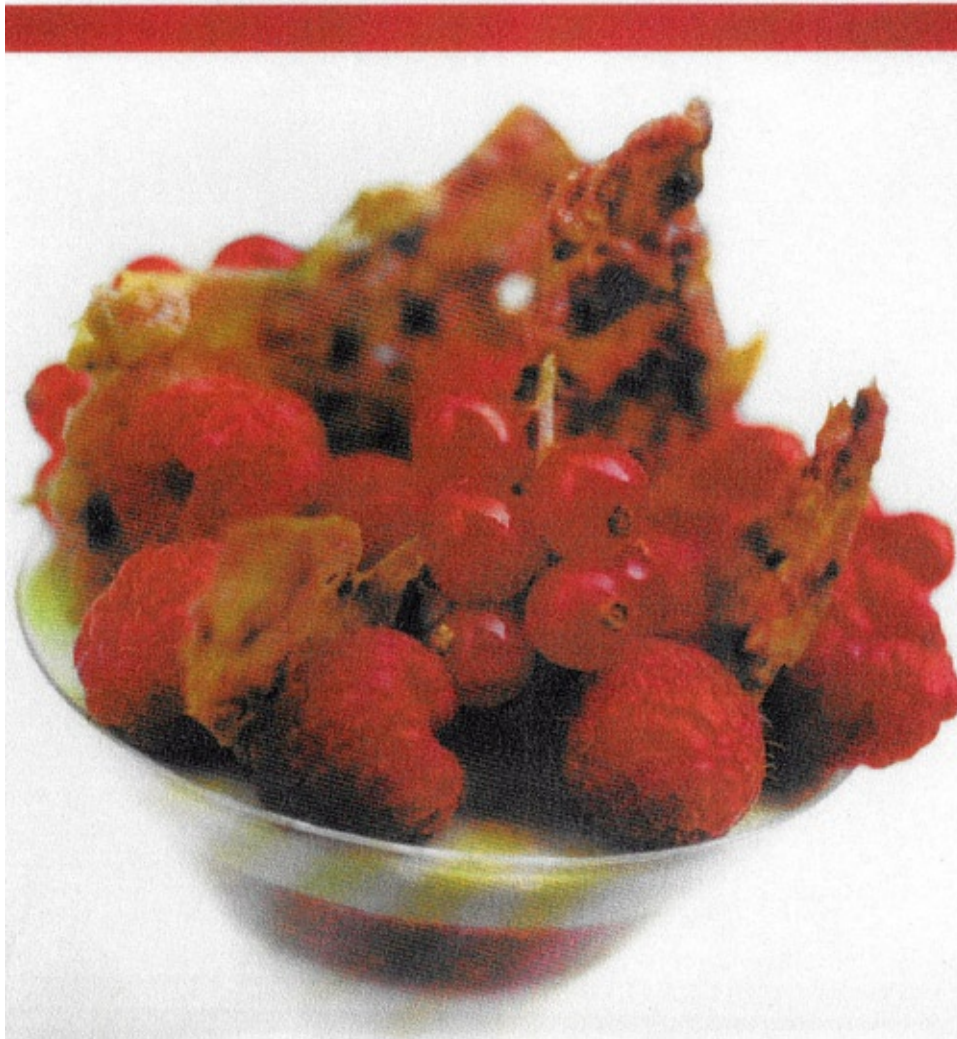
**Piquillos farcis :** Farcissez-les avec l'épaule confite.

**Carré d'agneau :** Saisissez le carré dans une poêle et terminez au four pendant 4 à 6 mn suivant la grosseur et vos goûts en cuisson. Sortez-le du four et laissez-le reposer pendant 10 mn. Repassez-le au four avec sa garniture quelques minutes pour réchauffer le tout.

Dressez dans les assiettes une tranche de carré, deux piquillos, deux courgettes, et nappez avec le jus d'agneau.

## LES TRUCS DE CATHERINE

- > Pour réussir une ratatouille, faire cuire chaque catégorie de légumes séparément.
- > Avant de poêler des filets de rouget, les frotter côté peau dans des flocons de purée mousseline : ils garderont leur couleur et acquerront une jolie carapace.
- > Pour enlever les arêtes d'un filet de poisson, inciser avec la pointe d'un petit couteau au milieu de chaque côté des arêtes et tirer : moins laborieux que la pince à épiler !
- > Après avoir poêlé de l'agneau, le laisser reposer dix minutes environ et le passer à four chaud pour que le sang se répartisse bien.
- > Pour s'assurer de réussir un risotto, ajouter du bouillon par petites quantités en remuant sans cesse. Choisir la marque de riz Arborio.
- > Pour dénervé un foie gras cru, le sortir du frigo une heure avant, sinon les nerfs se cassent.



## COUPE CATHERINE

Pour 4 personnes dans 4 verres à cocktail.

**Gelée de citrons jaunes :**

– 100 g de jus de citron, 100 g de crème fleurette, 20 g de sucre semoule, 1/2 feuille de gélatine.

– Faites chauffer le jus, la crème et le sucre. Mettez la demi-feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide pendant 5 mn puis, après l'avoir bien essorée, incorporez-la dans le mélange. Laissez refroidir puis déposez-en au fond des verres et mettez dans le réfrigérateur.

**Compotée de framboises fraîches :**

– 200 g de framboises, quelques branches de groselles, 30 g de sucre semoule.

– Mixez les framboises avec le sucre, puis passez au chinois pour ôter les graines. Déposez sur la gelée de citron.

**Crème onctueuse à la pistache :**

– 200 g de lait, 200 g de crème fleurette, 7 jaunes d'œuf, 50 g de sucre semoule, 20 g de pâte pistache, 40 g de chocolat blanc, 1 feuille de gélatine.

– Faites une crème anglaise avec le lait, la crème, le sucre, les jaunes d'œuf, puis incorporez la pâte à pistache, le chocolat blanc et la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide puis essorée. Déposez cette crème sur la compote de framboises et remettez au frigo. Décorez avec quelques framboises et quelques groselles. Ce dessert peut se faire la veille.