

RÔTI DE CHEVREAU AU ROMARIN, JEUNES CAROTTES SAUVAGES, PURÉE DE PANAIS DANS SON JUS

ROASTED YOUNG GOAT WITH ROSEMARY WILD BABY CARROTS, PARSNIP PUREE, AND NATURAL JUS

6  45' 



Richard ESPER
Las Vegas / Sirio Ristorante



INGRÉDIENTS

Pour la marinade :

- Du chevreau (2-3 kilos)
- 10 gousses d'ail
- 4 brins de romarin
- 2 petites échalotes
- 4 clous de girofle
- 65 g (5 c. à soupe) d'huile d'olive pomace
- 38 g (2 c. ½ à soupe) de vin blanc
- Gros sel de mer
- Poivre noir en grains
- 1 botte de jeunes carottes sauvages (épluchées)



INGREDIENTS

For Marinade :

- Young goat (2-3 kilos)
- 10 Garlic cloves
- 4 sprigs rosemary
- 2 small shallots
- 4 whole cloves
- 65 g pomace olive oil
- 38 g white wine
- Coarse sea salt
- Coarse black pepper
- 1 bunch wild baby carrots (peeled)



Pour la purée de panais :

- 1 botte de panais (épluchés)
- 80 g de crème fraîche
- 35 g de fromage de chèvre
- 30 g d'échalote grillée
- 15 g de beurre

For Parsnip Puree :

- 1 bunch winter parsnips (peeled)
- 80 g creme fraiche
- 35 g Chevre (goat cheese)
- 30 g roasted shallot
- 15 g butter

PRÉPARATION

- 1 - Assaisonnez généreusement le chevreau avec le sel de mer et le poivre noir concassé. Dans un plat à rôtir, faites revenir dans l'huile, les gousses d'ail entières, le romarin, les échalotes et les clous de girofle jusqu'à ce que l'ail soit tendre. Ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié. Placez le chevreau et les jeunes carottes dans le plat, et avec une cuillère, versez la marinade sur la viande jusqu'à ce qu'elle soit généreusement recouverte. Faites cuire le chevreau à 220 °C pendant 45-50 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré et tendre.
- 2 - Pendant que la viande cuit, faites sauter les panais et l'échalote dans le beurre jusqu'à ce que les panais soient bien tendres. Ajoutez la crème fraîche et le fromage de chèvre et réduisez en purée dans un blender jusqu'à ce qu'elle soit onctueuse. Assaisonnez la purée à votre goût avec du sel de mer et du poivre, puis passez-la au chinois.
- 3 - Quand le chevreau est bien doré et tendre, retirez-le du plat et montez au beurre le jus restant, puis filtrez.

Le chevreau peut être tranché sur l'os et les côtes enlevées. Servez-le sur un lit de purée de panais, avec les carottes tout autour.

METHOD

- 1 - Liberally season goat with sea salt and crushed black pepper. In roasting pan, sautee whole garlic cloves, rosemary, shallots and cloves in oil until garlic is tender. Add the white wine and reduce by half. Place young goat and baby carrots in roasting pan and spoon marinade over goat until it is liberally covered. Roast goat at 220 °C for 45-50 minutes, or until golden brown and tender.
- 2 - While goat is roasting, sautee parsnips and shallots in butter until parsnips are tender throughout. Add crème fraîche and chevre and puree in blender until smooth. Season to taste with sea salt and pepper, then strain with chinoise.
- 3 - When goat is golden brown and tender, remove from pan and monte au beurre the remaining jus and strain. Goat can be sliced on bone and ribs removed. Serve over parsnip puree with carrots as garnish.

A servir avec / To be served with

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION