

recette Fondant d'agneau, écrasé de patates douces



Marie Le Goff dirige l'établissement et Florian Folleville officie en cuisine.

© Roselyne Belz

Le Cardinal
7 place Saint-Pierre
0297682423

Ne vous fiez pas à sa petite devanture proche de la cathédrale, l'établissement compte 70 places assises à l'intérieur dans une ambiance cosy et jusqu'à 50 en terrasse. Ce bar-brasserie, appartenant à Nicolas Muniz, est géré par un duo de choc : Marie Le Goff directrice et Florian Folleville chef en cuisine. Ils encadrent une équipe de 11 à 14 personnes selon la saison. Ce fondant d'agneau est un de leurs best-sellers et côté dessert ce sera le sarrasin au lait, caramel au beurre salé. Viandes, poissons, fruits de mer, burgers, une cuisine traditionnelle, oui, mais avec des plats revisités qui ne manquent pas de gourmandise. Florian tient à une cuisine simple et originale, le tout fait maison. Le Cardinal propose aussi une formule entrée-plat-dessert pour 22 € qui change au gré de l'humeur du cuisinier.

→ Ouvert du lundi au samedi de 9h à 23h, le dimanche de 9h30 à 19h. Service en continu en juillet et août.

La viande

Couper les carottes et oignons en cubes, ajouter l'ail, le thym, le laurier et une cuillerée de jus d'agneau sur l'épaule, couvrir à hauteur et mettre dans le four à 100 degrés pendant toute la nuit (12h). Égoutter la viande.

Réserver la sauce et la laisser figer au frais pour faire remonter le gras que l'on ne gardera pas.

Effiloche ensuite la viande après une bonne heure pour ne pas se brûler. Réaliser des boudins, les filmer et conserver au frais. Une fois froid, créer des portions de 180 grammes et les snacker à la plancha.

Écrasé de patates douces

Faire cuire les patates douces, ajouter la crème et passer au mixeur.

Déposer la viande et l'écrasé dans une assiette. Égrainer un muesli salé croustillant composé d'un mélange de flocons d'avoine, graine de courge, et parmesan séché au four. Puis décorer au choix avec des pickles d'oignons rouges, cébette et ciboulette et un râpé de patates douces frites.

Ajouter un filet de pesto d'herbe, puis la sauce de l'agneau conservée.

Pour 6-8 personnes

1 épaule d'agneau d'environ 1,2 kg
4 carottes
2 oignons
4 gousses d'ail
jus d'agneau
thym, laurier

1 kg de patates douces
150 g de crème
sel, poivre
muesli salé

croustillant: flocons d'avoine, graines de courge, parmesan

pesto d'herbes
pickles d'oignons rouges
cébette, ciboulette