

Carré d'agneau

mariné aux feuilles de figuier

du Chef Aurélien Poirot

Ingredients pour 6 personnes :

- Carré d'agneau
- 100gr de feuilles de figuier
- 80gr de sauce soja
- 250gr d'huile d'olive extra vierge
- Sel



Instructions:

Imaginez des plaines en Drôme Provençal, le soleil doré avec le vent balayant les lavandes... Imaginez les agneaux de Sisteron dans ces pâturages, se reposant l'après midi à l'ombre des oliviers, des larges feuilles des figuiers ... C'est ce sentiment réconfortant, ce moment que je vous propose ... de «Cuisiner». Bien vertes, avant que les fruits ne soient à complète maturité, plus ou moins lobées et entre 10 et 20cm de longueur, c'est à ce moment-là qu'il faut les prélever.

Les feuilles de figuier, en plus d'être comestibles, ont une saveur très marquée de noix de coco, de vanille, de noix fraîches.

Pour préparer la marinade, bien rincer les feuilles à l'eau, retirer la tige à la naissance et les couper en lanières puis les mettre dans le bol du mixeur avec du sel, de la sauce soja et de l'eau.

Recouvrir les carrés d'agneau de cette marinade en les immergeant au maximum. Couvrir d'un film alimentaire et laisser au réfrigérateur pendant au minimum 6h et jusqu'à 12h maximum.

Bien égoutter la viande sans la rincer, la sécher minimum 2h dans un linge sec. Juste avant la cuisson, les huiler légèrement, saler puis les cuire sur le BeeGrill en prenant soin de les retourner pour avoir une belle coloration uniforme.