

La recette de Pâques de Guillaume Manchado

Le chef cuisinier du restaurant Le Daroles nous propose :



La recette de Pâques de Guillaume Manchado

l'épaule d'agneau confite au raz-el-hanout, semoule végétale, harissa de piquillos.

Rester confiné ne veut pas forcément dire se priver de tout, et les plaisirs de la table sont toujours les bienvenus pour compenser ce manque de liberté qui nous fait tant défaut.



Pour les lecteurs du Journal du Gers, Guillaume Manchado, chef cuisinier du restaurant auscitain Le Daroles, livre sa recette élaborée pour Pâques : l'épaule d'agneau confite au raz-el-hanout, semoule végétale et harissa de piquillos.

A vos fourneaux !

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour l'agneau :

- 1 épaule d'agneau désossée et ficelée en rôti
- 2 cuillères à soupe de raz-el-hanout
- 1l d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail émincé
- 1 brin de thym, 1 brin de romarin
- Piment d'Espelette, sel fin

Pour la semoule végétale :

- 1 ¼ de chou fleur
- 6 carottes
- 50 gr de raisins sec
- Sel fin, quelques feuilles de coriandre fraîche

Pour l'harissa :

- 10 cl d'huile d'olive

- 1 oignon rouge émincé
- 1 cuillère à soupe de cumin en graines
- 1 branche de céleri émincé
- 3 gousses d'ail émincé
- 200 gr de piquillos en conserve
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Quelques gouttes de tabasco, sel fin, 1 brin de thym

Pour l'agneau :

Frotter l'épaule d'agneau au raz-el-hanout. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette, laisser mariner une journée au frais avec l'ail, le thym, le romarin. Le lendemain, faire confire l'épaule dans l'huile d'olive à très petit feu pendant 2 heures. Réserver.

Pour la semoule végétale :

Tremper les raisins dans de l'eau chaude 15 minutes. Égoutter, réserver. Éplucher, laver les légumes. Tailler le chou et les carottes finement au couteau puis les mixer à l'aide d'un robot coupe jusqu'à l'obtention d'une semoule fine. Réserver.

Pour l'harissa :

Suer l'oignon, le cumin, le céleri, l'ail et le thym à l'huile d'olive à feu doux. Cuire 15 minutes à feu doux. Ajouter les piquillos et le concentré de tomate. Cuire 10 minutes à feu doux. Mixer et passer à la passette fine. Rectifier en sel et de quelques gouttes de tabasco, réserver.

Finition :

Ajouter les raisins à la semoule de légumes. L'assaisonner de sel et d'huile d'olive ayant servi à cuire l'agneau. Chauffer la semoule au micro ondes à couvert. Trancher l'agneau, servir comme un couscous avec des feuilles de coriandre fraîche.

Dégustez avec un vin blanc frais du Languedoc.

Pendant la durée du confinement, une mini-carte est à votre disposition en livraison à votre domicile (Auch et 10 km à la ronde) ou à emporter directement depuis le restaurant, le samedi de 16 heures à 18 heures. Sans oublier les règles sanitaires !

Rendez-vous sur <https://www.ledaroles.com/livraisons>

Photos ©Alain Martin