



La vue sur le pont de l'île de Ré laisse un brin rêveur. Dans l'assiette, les couleurs changeantes du printemps sont réunies pour le meilleur. Les jeunes légumes, les petites pousses et les fameuses pommes de terre primeur AOC de l'île de Ré sont délicieusement choyés par le chef. La cuisine de Florent Chagnolaud est à la fois parfumée

et iodée. Contemporaine et inventive, elle demeure fidèle aux produits locaux. La carte change régulièrement: fruits de mer, poissons et viandes défilent au gré des saisons, résultat: deux toques au Gault et Millau...



■ Le M  
321 avenue Albert Sarraut  
17940 Rivedoux-Plage  
Tél. 05 46 35 39 44

## Carré d'agneau du Poitou,

primavera et palets de pomme de terre de l'île de Ré.

**Garniture :** Épluchez et lavez tous les légumes de votre composition. Les laisser entiers ou les tailler en biseau. Les cuire à l'eau salée à ébullition pour qu'ils restent fermes mais pas croquants. Les refroidir instantanément. Hachez la tomate italienne avec de l'huile d'olive pour obtenir une pâte. Ajoutez cette préparation avec tous les légumes bien égouttés, salés et poivrés. Coupez les pommes de terre de l'île de Ré en deux dans le sens de la longueur. Posez-les dans un poêle anti-adhésive côté chair. Recouvrir d'eau jusqu'à hauteur, ajoutez deux noix de beurre et laissez cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau. Réservez.

**Viande :** Coupez les carrés pour obtenir 4 pièces des 4 côtes. Les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive côté filet, salez, poivrez puis les retourner. Recommencez l'opération toutes les 2 minutes à feu doux pendant 8 minutes pour une cuisson rosée puis laissez reposer la viande.

**Sauce :** Pelez et enlevez les germes des gousses d'ail. Les cuire 10 minutes avec le bouillon de volaille, la poudre d'amande et le sel. Ajoutez le safran et la crème puis laisser recuire 5 minutes. Liez avec le roux. Mixez. Passez au chinois. Réservez au chaud. Vérifiez vos assaisonnements.



*Pour quatre personnes*

Demandez à votre boucher de préparer 2 carrés d'agneau

« 8 côtes à la française »

600 g de légumes primeurs du marché à votre goût: petits pois, fèves, carottes fanes, mange-tout, fenouil...

50 g de tomates séchées à l'italienne

1 tête d'ail

1 pincée de safran dans 10 cl de crème liquide

4 dl de bouillon de volaille

60 g de poudre d'amande

Roux (10 g beurre + 10 g farine)

Huile d'olive, sel/poivre, deux noix de beurre

400 g de pommes de terre nouvelles de l'île de Ré (moyenne).

**Présentation**

Dans un four chaud à 180° (Th6/7), remettre en température la viande et les pommes de terre.

Sur feux vifs, la crème d'ail au safran (sans la faire bouillir) et la primavera de légumes.

Au centre de l'assiette, une cuillerée de légumes. Disposez dessus le carré d'agneau (debout), sautez autour avec la crème d'ail et terminez avec les pommes de terre superposées et tenues par un cure-dent.

*Bonne dégustation*