

Ingrédients :

- 2 paquets d'épinards
- 2 gousses d'ail haché
- Sel et poivre
- 4 tomates
- 2 oignons blancs moyens émincés
- 2 longes d'agneau désossées
- 4 branches de romarin frais
- 1 petite échalote grise (française)
- ¼ litre de vin blanc
- 1 litre de fond de veau

Méthodes :

- Blanchir les tomates dans une casserole d'eau bouillante 2 minutes et les éplucher. Les couper en 8 sections.
- Laver et sauter les épinards dans un peu d'huile d'olives avec l'ail haché et assaisonner. Réserver.
- Émincer les oignons et les blondir dans un peu d'huile à faible température de manière à les confire.
- Rajouter les tomates au-dessus des oignons et les confire également (ne pas mélanger avec les oignons, les sections de tomates doivent rester entières).
- Assaisonner de sel et poivre et réserver.
- Saisir les longes d'agneau jusqu'à coloration et réserver.
- Prendre 4 cercles de 4" de diamètre et de 2" de hauteur: les déposer sur une plaque allant au four.
- Tapisser le fond de ½" d'épinards bien tassés.
- Rajouter au-dessus les oignons confits.
- Couper les longes d'agneau en escalopes de 1/8".
- Les dresser sur les oignons en alternant avec une section de tomates et une escalope d'agneau (monter en rosace toutes les escalopes coupées dans les 4 cercles).
- Réserver
- **JUS DE ROMARIN:** Réduire le vin blanc avec le romarin presque à sec et rajouter le fond brun de veau et assaisonner. Épaissir légèrement avec un peu de fécule de maïs, donner un bouillon et réserver.
- **Commentaires:**
 - Au moment de servir, enfourner les 4 cercles montés sur la plaque, 10 minutes à 350°F. L'agneau doit rester rosé en fin de cuisson. Desservir sur une assiette en se servant d'une spatule et dégager le cercle. Arroser de jus de romarin et servir aussitôt...et...Bon Appétit!

Ingredients :

- 2 packages of spinach
- 2 garlic buds chopped
- Salt and pepper to taste
- 4 tomatoes
- 2 medium white onions sliced
- 2 boneless loins of lamb
- 4 sticks of fresh rosemary
- 1 small gray shallot (french)
- ¼ litre of white wine
- 1 litre of veal stock

Méthodes :

- Blanch tomatoes in boiling water for 2 minutes and peel. Cut into 8 sections.
- Wash and sauté spinach in a little bit of olive oil and chopped garlic and add seasoning. Set aside.
- Cut onions into thin slices and sauté in oil at low temperature until golden in order to preserve.
- Add tomatoes on top of onions and preserve same also (do not mix them together, tomato sections must remain intact).
- Add salt and pepper and set aside.
- Quickly fry lamb until brown and set aside.
- Place 4 round molds (4" diameter and 2" high) on a baking tray.
- Cover bottom of each mold with ½" of spinach well packed.
- Add preserved onions on top of spinach.
- Cut lamb into strips of 1/8".
- Arrange standing on onions alternating sections of tomato and strips of lamb (using all lamb, set-up in a rosette shape).
- Set aside
-
- **ROSEMARY JUICE :** Reduce white wine with rosemary until almost dry, add veal stock and season to taste. Slightly thicken sauce with corn starch and set aside
- **Comments:**
- When ready to serve, put 4 molds in oven for 10 minutes at 350°F. Lamb must be pink when served. Arrange on a plate using spatula to remove from molds.. Sprinkle with rosemary juice and serve immediately... and ... Bon Appetit!