

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 saucisses au lait Ternasco de Aragón
- 1/2 litre de réduction de sauce d'agneau, de bouillon de viande.
- 1/2 kilo de trompette jaune
- 1 douzaine de feuilles de Tatchoi ou d'épinard
- Huile d'olive extra vierge Empeltre et Arbequina.

Sel au goût



Lait Ternasco de Aragón avec poireaux biologiques et trompettes jaunes.



4 Pax



65 Min

Faites cuire les poireaux à basse température et mettez-les de côté. Coupez-les à la taille nécessaire pour les répartir à votre goût sur l'assiette, en gardant les parties supérieures et plus dures.

Utilisez les parties dures pour faire une purée de poireaux.

Nous dégraissons le lait et les cuisons sous vide à basse température et juste avant de servir, nous les marquons sur le grill.

Nous aurons préparé une sauce réduite à l'agneau comme base de notre plat, placer quelques cuillères de la purée et par-dessus les lechecillas, placer sur l'assiette les trompettes jaunes, que nous aurons brièvement fait sauter avec un peu de notre EVOO.

Placez les feuilles de tatchoi comme vous le souhaitez ou sélectionnez quelques petites feuilles d'épinards.