

Salade Larzac façon crumble

Pour 6 personnes

Préparation 30 min

Préparation

- Effiloche le reste d'un gigot d'agneau braisé. Trancher le jus de cuisson avec 50 ml d'huile d'olive et réserver.
- **Crumble**
Mélanger la farine et le parmesan puis ajouter le beurre fondu. Cuire à plat à 180°C pendant 20 minutes.
Cuire les légumes à l'anglaise et les tailler en brunoise.
- **Dressage**
Dans une assiette creuse, disposer le gigot et le crumble. Y déposer les dés de Tomme brebis. Parsemer les légumes et décorer avec des pousses d'herbes aromatiques. Saucer.

Ingrédients

- 500 g d'un reste de gigot d'agneau braisé
- Jus de cuisson
- 50 ml d'huile d'olive

Crumble

- 100 g de Parmigiano Reggiano
- 100 g de farine
- 100g de beurre
- 200 g de carottes primeurs
- 200 g de navets nouveaux
- 200 g de cives

Décor

- 100 g de Tomme de Brebis en dés
- Pousses d'herbes aromatiques