

ABRICOT

CONFITURE D'ABRICOTS

1 kg d'abricots • 700 g de sucre en poudre

Lavez les abricots et coupez-les en deux.

Mettez-les dans un saladier, ajoutez le sucre et mélangez bien mais délicatement. Laissez mariner pendant 3 h environ, jusqu'à ce que les abricots aient rejeté tout leur jus.

Égouttez les abricots et transvasez le sirop dans une grande casserole.

Débutez la cuisson du sirop à feu doux, puis augmentez le feu à la première ébullition et ajoutez les abricots. Remuez régulièrement, écumez et poursuivez la cuisson jusqu'à 105 °C pendant 10 à 15 min (le sucre va faire éclater les abricots).

Pour savoir si la confiture est cuite, versez-en une petite cuillerée sur une assiette froide que vous inclinerez : la confiture doit couler tout doucement. Mettez dans des pots ébouillantés et parfaitement séchés, fermez et réservez dans un endroit frais.

On peut casser les noyaux d'abricots et récupérer les amandons. Épluchez-les et mettez-les sur le dessus de la confiture avant de refermer les pots.

MARMELADE D'ABRICOTS

POUR 10 PERSONNES

1 kg d'abricots • 200 g de sucre en poudre • ½ gousse de vanille • Le jus de 1 citron jaune (facultatif)

Lavez les abricots, coupez-les en deux et supprimez la petite partie du trognon. Placez les abricots dans une casserole, versez le sucre dessus et laissez mariner pendant 30 min.

Mélangez bien avant de débiter la cuisson à feu doux et à couvert. Faites cuire pendant 30 min environ, jusqu'à l'obtention d'une marmelade. Débarrassez. Suivant la maturité des abricots, il est possible d'acidifier la marmelade avec du jus de citron. Réservez.



MARMELADE D'ABRICOTS

AGNEAU

CERVELLES D'AGNEAU « MEUNIÈRES »

POUR 4 PERSONNES

8 cervelles d'agneau • 100 g de beurre • Le jus de 2 citrons jaunes • 20 g de persil frisé frit • Vinaigre blanc • Farine • Fleur de sel et poivre du moulin

Nettoyez les cervelles et faites-les dégorger dans un grand volume d'eau très froide.

Limonez-les (c'est-à-dire passez-les sous un filet d'eau pour supprimer toutes les parties sanguinolentes). Faites-les ensuite dégorger à nouveau dans un grand volume d'eau glacée légèrement vinaigrée. Vérifiez soigneusement qu'elles sont bien nettoyées et rincez-les. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Assaisonnez chaque cervelle. Passez-les dans la farine pour bien les enrober, puis tapotez-les pour enlever l'excédent. Faites-les sauter à feu doux sur un côté dans le beurre légèrement noisette. Retournez-les et faites dorer l'autre face. Débarrassez-les et réservez le beurre noisette.

Dressez les cervelles sur un grand plat rond. Arrosez-les du jus de citron et nappez-les avec le beurre noisette. Parsemez de persil frisé frit et de fleur de sel et donnez quelques tours de moulin à poivre avant de servir.

CÔTELETTES D'AGNEAU À LA BRETONNE

POUR 4 PERSONNES

6 côtes d'agneau doubles • 1 gousse d'ail • 1 branche de sarriette • 2 cl d'huile d'olive • 4 portions de haricots à la bretonne* • 1 bouquet de cresson • Sel et poivre du moulin

Pelez et émincez la gousse d'ail.

Faites mariner à température ambiante pendant 2 h les côtes d'agneau avec l'ail émincé, la branche de sarriette et l'huile d'olive.

Débarrassez les côtelettes de la marinade, salez-les, puis quadrillez-les à l'aide d'un couteau. Faites-les cuire au gril selon la cuisson souhaitée, puis laissez-les reposer sur une grille après les avoir retournées.

Faites chauffer les haricots et dressez-les en timbale. Réchauffez les côtelettes et placez-les sur les haricots en couronne. Donnez un tour de moulin à poivre et disposez le bouquet de cresson au centre.



CERVELLES D'AGNEAU « MEUNIÈRES »