

Distillerie du Centre  
Plat



**Paupiettes de gigot  
et ris d'agneau à la Limousine**



Par Pascal VOISIN  
*Hôtel Restaurant BELLEVUE*  
2 avenue de Limoges  
87250 BESSINES  
[www.bellevue87.com](http://www.bellevue87.com)

**Ingrédients pour 6 personnes**

- 800 g (12 tranches de gigot)
- 240 g de crépine de porc
- 300 g de ris d'agneau
- 150 g de duxelles ou caviar de cèpes
- 6 échalotes
- 12 cl de liqueur de Châtaignes
- 24 cl de fond de veau lié

**Préparation**

La veille, faire blanchir les ris d'agneau afin d'éliminer les impuretés.

Faire suer doucement les échalotes et les cèpes (très fermes) hachés très menu pour réaliser le caviar.

Etaler sur une planche la crépine.

Déposer bien à plat les tranches de gigot.

Déposer au centre les ris d'agneau et le caviar de cèpes.

Refermer le tout.

Dans un poêlon, faire doucement saisir les paupiettes d'un côté puis les retourner et passer au four 5 mn.

Retirer les paupiettes et dégraisser.

Faire suer sans coloration l'échalote.

Dissoudre les sucs de cuisson avec la Liqueur de Châtaignes et ajouter le fond de veau.

Faire réduire le tout jusqu'à consistance sirupeuse.

Filtrer et déposer un cordon autour des paupiettes dans une assiette chaude.

Accompagner éventuellement d'une purée de pommes de terre vitelotte.