Carré de corder

És un d’aquells plats espectáculo-sensación!, de Festa gran. El corder en sí no és difícil de fer, potser proten més feina els acompanyaments que són enretinguts de fer però no te’ls pots deixar, són molt vistosos i bons. Èxit total! Ja ho veuràs.

Per 10 persones
Temps: 1 hora i mitja
Ingredients:

- – 1 costellam sencer de corder
- – Mostassa de dijon a les fines herbes (és de color verd)
- – Fil de cotó
- – Paper d’alumini
- – Pebre negre
- – Sal i oli
- – 1 branqueta de romer (decoració)

Acompanyaments:

- – Patates morocco
- – Àspic de pèsols
- – Salsa de foie-gras i ceps

Elaboració:

PAS 1: Comprar un costillar sencer. Te’l pots fer preparar o t’ho fas tu mateixa a casa. Ja l’he fet varies vegades i no m’ha resultat molt complicat.

PAS 2: Repeles l’òs de les costelles. Però atenció, guarda la penca sencera que l’has de fer servir i després acaba d’escurar l’òs.

PAS 3: Un cop fet aquest pas, omples i untes la part de l’òs de baix amb la mostassa de dijon verda i n’afegeixes força perque es vegi. Llavors la tapes amb la penca de carn que hem guardat de les costelles i ho lligues amb el fil de cotó perquè no s’obri i desmanegui. Ja et dic, si no et veus amb cor t’ho poden fer a la carnisseria que elles ho ténen més per la mà.

PAS 4: Emboliquem les costelletes pelades amb paper d’alumini perque no es cremin que faria molt lleig i ho enfornem salat i empebrat a 180º de 35 a 40 minuts, vigilant que quedi cuit.

PAS 5: Quan estigui cuit, tallarem les porcions, de 3 a 4 costelletes per cap i llavors muntem el plat. Recorda de guardar el suc que ha fet el tall.

PAS 6: Posem un conjunt de 3 costelles, 1 cullerada de suc pel damunt. A un costat les patates morocco, a l’altre el motlle de pèsols i a l’altre el saltejat de bolets i per acabar de decorar una branqueta de romer.

Bon Profit!