



# Fiche recette

- ◆ **Terrine de Potiron, fricassée de ris d'agneau, châtaignes et cebettes,** recette proposée aujourd'hui par :

**Paul FONTVIEILLE**  
**Restaurant L'Auberge d'Antan**  
**Avenue de la Résistance-Beauregard- 09200 SAINT-GIRONS**  
**05.61.66.66.64**



## Terrine de potiron, fricassée de ris d'agneau, châtaignes et cebettes du Club des Saveurs :

### Ingrédients : pour 8 personnes

- ◆ 1 kg de potiron
- ◆ 300 gr de châtaignes
- ◆ 100 gr de cebettes (petits oignons blancs)
- ◆ 500 gr de ris d'agneau
- ◆ 1 échalote
- ◆ 40 gr de beurre
- ◆ 2 litres d'eau
- ◆ 1 carotte
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 poireau
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 25 gr Agar (Extrait d'algues, généralement sous forme de poudre, que l'on fait fondre à feu doux dans un liquide pour qu'il prenne la consistance d'une gelée).
- ◆ 1 litre de fond de volaille
- ◆ Cumin, sel et poivre

### Préparation :

#### Préparation des terrines

Émincer l'échalote puis la faire revenir dans le beurre avec le potiron pelé et coupé en morceau.

Ajouter ¼ de fond de volaille et laisser cuire. Mixer, ajouter l'agar, rectifier l'assaisonnement et mouler. Laisser refroidir.

#### Préparation de la fricassée de ris d'agneau, châtaignes et cebettes

Faire un bouillon réalisé avec les 2 litres d'eau, la carotte, l'oignon, le poireau, la branche de céleri et le cumin.

Faire cuire les ris d'agneau dans ce bouillon. Faire cuire les châtaignes dans l'eau et les peler.

Au moment de servir, faire fondre le beurre dans une poêle et y faire sauter les ris d'agneau, ajouter les cebettes émincées et les châtaignes. Assaisonner, sel, poivre et cumin.

Réchauffer les terrines au grill.

Dresser (démouler les terrines, mettre dessus la fricassée) et servir.