Jérôme Brochot

Agneau

Agneau de lait et lasagnes de condiments

6h50	1h50	3h	2h	616
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du fond d'agneau

1. Eplucher les carottes à l'aide d'un économe puis les couper en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Eplucher les oignons, l'ail et les échalotes à l'aide d'un couteau d'office. Couper les oignons et les échalotes en morceaux grossiers. Réserver l'ail entier.
3. Couper le céleri et le poireau préalablement lavés en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office. Couper grossièrement le persil.
4. Parer le carré d'agneau à l'aide d'un couteau de chef, réserver les parures dans un bol.
5. Faire colorer les parures de carré d'agneau dans un sautoir. Ajouter les carottes, le pied de veau, les oignons, les échalotes, les poireaux, l'ail et le céleri. Laisser cuire pendant quelques minutes.
6. Ajouter la poudre de réglisse, les baies de genièvre, le persil et le thym. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Verser le vin blanc pour déglacer les sucs de cuisson à l'aide d'une cuillère en bois.
8. Verser de l'eau à hauteur, laisser cuire pendant 2 heures à découvert.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le fond d'agneau

150 g **Carotte(s)**
150 g **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
80 g **Echalote(s)**
1 **Céleri-Branche**
1 **Poireau**
1 **Pied(s) de veau**
50 g **Beurre**
10 g **Poudre de réglisse**
25 cl **Vin blanc**
1 **Baies de genièvre**
1 **Persil plat**
1 **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour l'ail confit

50 cl **Huile d'olive**
8 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour les

9. Passer ensuite le tout dans un chinois au-dessus d'un saladier pour récupérer le jus.
10. Verser le jus dans une casserole, faire réduire de moitié sur feu vif.
11. Ajouter le beurre, remuer la casserole jusqu'à complète incorporation.
12. Assaisonner avec du sel et du poivre, réserver au chaud.

Étape 2

Cuisson de l'ail confit

1. Verser l'huile d'olive dans une casserole et faire chauffer à 80°C. Ajouter les gousses d'ail entières.
2. Pour vérifier la température de l'huile, utiliser un thermomètre de cuisine.
3. Laisser cuire pendant 45 minutes puis réserver au frais.

Étape 3

Préparation des lasagnes de condiments

1. Porter une casserole d'eau à ébullition. Faire cuire les pâtes à lasagne pendant 6 à 8 minutes selon les instructions du paquet.
2. Laver et éplucher les poivrons à l'aide d'un économe puis les tailler en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
3. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, faire suer les poivrons pendant quelques minutes.
4. Assaisonner avec du sel et du poivre. Ajouter le bouquet garni et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Laisser cuire pendant 15 minutes.
6. Egoutter ensuite les condiments dans une passoire.
7. Monter les lasagnes dans un moule en silicone rectangulaire ou carré. Commencer par une couche de pâte à lasagne puis une couche de condiments.
8. Remettre une couche de pâte puis de une couche de condiments, finir par une couche de pâte à lasagnes.
9. Réserver au congélateur pendant 2 heures minimum, jusqu'à ce que les lasagnes se figent.

Étape 4

Préparation de l'agneau

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Lever les filets de la selle à l'aide d'un couteau de chef en ne les dégraissant pas trop.
3. Poêler le carré d'agneau et les filets dans une poêle chaude jusqu'à coloration de toutes les faces.
4. Assaisonner le carré avec du sel et du poivre. Le déposer sur une plaque de four et enfourner pendant 6 (saignant), 8 (à point) ou 10 (bien cuit) minutes selon la cuisson souhaitée.
5. Mélanger le fromage blanc avec la farine dans un saladier à l'aide d'une cuillère à soupe, ajouter l'aneth et la coriandre.

lasagnes de condiments

- 12 **Feuilles de lasagne**
- 3 **Poivron(s)**
- 3 **Poivron(s)**
- 1 **Bouquet garni**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour l'agneau

- 1 **Selle(s) d'agneau**
- 1 **Carré(s) d'agneau**
- 150 g **Fromage blanc**
- 20 g **Farine**
- 1 **Aneth**
- 1 **Coriandre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

6 Assaisonner avec du sel et du poivre, mélanger puis tartiner le dessus des filets.

7 Débarrasser les filets sur une plaque de four, enfourner sous le grill jusqu'à belle coloration du fromage blanc.

Étape 5

Dressage

1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) . Tailler les lasagnes en rectangles à l'aide d'un couteau éminceur, les faire réchauffer au four.

2 Découper le carré d'agneau et les filets. Répartir ces derniers sur les assiettes.

3 Dresser les lasagnes réchauffées à côté des filets.

4 Dresser ensuite les côtes de carré d'agneau sur les assiettes en les posant contre les lasagnes.

5 Napper le fond des assiettes avec du jus de veau réduit à l'aide d'une cuillère à soupe.

6 Déposer chaque gousse d'ail sur une cuillère à soupe puis les dresser harmonieusement sur les assiettes. Servir.