

Agneau

Croustillants d'agneau pommes darphin



1h 35 min 15 min 10 min 500

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

1 kg **Carré(s) d'agneau**
6 **Pomme(s) de terre**
1 botte(s) **Basilic**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Noix de muscade en poudre**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de la viande

- 1 Effeuille le basilic frais préalablement lavé.
- 2 Mettre les feuilles de basilic dans le bol du mixeur. Ajouter le sel, le piment d'Espelette et l'huile d'olive. Mixer le tout.
- 3 Réserver la préparation obtenue dans un bol.
- 4 Poser le carré d'agneau sur la planche, dos vers le haut. L'inciser profondément au milieu jusqu'à l'os.
- 5 Sortir le filet en longeant l'os jusqu'à la colonne vertébrale avec un grand couteau.
- 6 Nettoyer le filet de manière à ne récupérer que le cœur. Pour cela, retirer le cartilage, la partie grasse et la peau.
- 7 Pour retirer la membrane présente sous le filet, il suffit de glisser la pointe d'un couteau entre la membrane et le filet et de passer le couteau le long du filet en maintenant la membrane avec la main.
- 8 Ficeler la viande. Passer le fil sous le filet. Nouer sur le dessus et faire faire deux rotations à la ficelle avant de nouer à nouveau. Faire ensuite une boucle que l'on fait passer sous le carré d'agneau et nouer. Répéter l'opération autant que nécessaire. Arrivé au milieu de la viande, suivre le même principe mais en partant de

l'autre côté.

- 9 Poser le filet sur une assiette et le badigeonner des deux côtés de la purée de basilic. Assaisonner de piment d'Espelette sur les deux faces.
- 10 Recouvrir l'assiette de film alimentaire et la réserver 40 minutes au frais.

Étape 2

Préparation des pommes Darfin et cuisson

- 1 Laver les pommes de terre et les éplucher avec un économe.
- 2 Les rincer dans de l'eau claire puis les essuyer avec un linge sec ou du papier absorbant.
- 3 Ne pas les laisser tremper trop longtemps pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- 4 Râper les pommes de terre à l'aide d'une mandoline jusqu'à obtenir de longs filaments de pomme de terre.
- 5 Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.
- 6 Bien mélanger à la main.
- 7 Mettre de l'huile d'olive et du beurre à chauffer dans une poêle.
- 8 Quand elle est bien chaude, déposer le râpé de pomme de terre.
- 9 Répartir les pommes de terre dans la poêle en veillant à ce qu'il n'y ait pas de trou et que l'épaisseur soit régulière.
- 10 Remuer la poêle pour vérifier que la galette obtenue est bien décollée et que tous les morceaux sont bien solidaires.
- 11 Laisser colorer 5 minutes en surveillant attentivement la cuisson.
- 12 Débarrasser sur une grille recouverte de silpat ou de papier cuisson.
- 13 Sortir la viande du réfrigérateur et retirer le film alimentaire.
- 14 La saler des deux côtés puis la déposer dans une poêle chaude.
- 15 La saisir des deux côtés pour obtenir une belle coloration.
- 16 Il ne faut surtout pas la piquer, elle risquerait de perdre son jus et de sécher. Pour la retourner, utiliser une pince ou une spatule.
- 17 Quand la viande est bien colorée, faire cuire les deux extrémités en la maintenant avec la pince.
- 18 Débarrasser le filet sur une assiette et le laisser reposer quelques minutes.

Étape 3

Cuisson finale

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6)
Retirer la ficelle qui entoure le filet d'agneau avec une

- 2 paire de ciseaux.
- 3 Déposer la pomme darfin sur le plan de travail et en découper une extrémité avec une paire de ciseaux.
- 4 Déposer l'agneau sur la pomme darfin et l'enrouler en s'aidant du Silpat.
- 5 Refermer légèrement les extrémités et presser la croute de pomme de terre avec les mains.
- 6 Enfournier pendant 12 minutes. Puis, la laisser reposer une dizaine de minutes sur une grille.

Étape 4

Dressage

- 1 Avec une spatule, déposer la viande sur une planche et la découper en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur.
- 2 Déposer les médaillons sur le plat de dressage et napper de jus d'agneau avant de servir.