Rougui Dia

Agneau

Noisette d'agneau au beurre d'anchois

1h45	45 min	40 min	20 min	424
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Noisette d'agneau

- 500 g **Selle(s) d'agneau**
- 3 **Filet(s) d'anchois**
- 1 **Aubergine**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Huile d'olive**

Beurre d'anchois

- 4 **Filet(s) d'anchois**
- 50 g **Beurre**
- 2 c. à soupe **Chapelure**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du poivron et du beurre d'anchois

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Emballer le poivron rouge préalablement lavé dans une grande feuille de papier aluminium.
3. Le déposer dans un plat allant au four et enfourner pendant 30 minutes à 200°C (Th.7).
4. Mettre le beurre coupé en dés dans un bol et le travailler à la spatule pour le faire ramollir.
5. Quand le beurre devient pommade, ajouter la chapelure et mélanger pour l'incorporer.
6. A l'obtention d'une pâte homogène, ajouter le piment d'Espelette et le sel puis mélanger à nouveau.
7. Sur une planche, concasser les anchois avec un couteau d'office et les ajouter au beurre.
8. Poivrer et malaxer à nouveau avec la spatule pour bien mélanger le tout.
9. Déposer le beurre d'anchois dans un film alimentaire et l'enrouler pour former un boudin. Réserver au réfrigérateur le temps qu'il durcisse.

Étape 2

Préparation de la viande d'agneau

1. Couper la viande en suivant la courbe de l'os. Dénerver la viande et retirer les panoufles.
2. Conserver quelques fines couches de graisse pour entourer la noisette d'agneau.
3. Tailler la graisse des panoufles en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Enrouler les noisettes de viande dans les bandes de graisse et maintenir l'ensemble avec de la ficelle de cuisine.
5. Faire deux tours avec la ficelle pour que la viande ne se détache pas mais sans trop serrer.
6. Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
7. Quand l'huile est bien chaude, déposer les noisettes d'agneau et les faire colorer à feu vif sur toutes leurs faces.
8. Lorsque la viande est bien dorée, la débarrasser dans une plaque à rôtir.

Étape 3

Finition du poivron et finition de l'aubergine

1. Couper le pédoncule de l'aubergine. Avec un couteau éminceur, la tailler en tranches d'environ 1cm d'épaisseur dans la longueur.
2. Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
3. Quand l'huile est chaude, ajouter les tranches d'aubergine.
4. Saler et poivrer et laisser colorer sur une face.
5. Arroser les autres faces d'huile d'olive et retourner les tranches pour les colorer.
6. Quand les tranches sont bien dorées, les égoutter sur du papier absorbant.
7. Sortir le poivron du four et retirer le papier aluminium.
8. Mettre le poivron dans un bol et enlever le pédoncule pour le vider de son jus de cuisson.
9. Réserver le jus de cuisson dans le bol et mettre le poivron sur une planche à découper afin d'extraire les graines.
10. Retourner le poivron et enlever la peau. Emincer en fines lamelles avec un couteau éminceur et réserver dans un bol.
11. Ajouter les anchois concassées au poivron. Filtrer le jus de cuisson au travers d'un chinois et l'ajouter au poivron avec le vinaigre balsamique.
12. Mélanger avec une cuillère et laisser macérer le temps de finir la recette.

Étape 4

Cuisson de la viande

1. Enfourner les noisettes d'agneau pendant 10 à 20 minutes à 200°C (Th.7) dans le four encore chaud.

2. Sortir le beurre d'anchois du réfrigérateur et enlever le film alimentaire qui l'entoure.
3. Sur une planche à découper, couper le beurre en rondelles à l'aide d'un couteau. Réserver.
4. A mi-cuisson, sortir les noisettes d'agneau du four et disposer la viande sur une planche.
5. Les couper en deux et les remettre dans le plat de cuisson la face coupée et rosée vers le haut.
6. Disposer une ou deux rondelles de beurre d'anchois sur chaque noisette d'agneau et enfourner à nouveau en mettant le four sur position grill.

Étape 5

Dressage

1. Sortir les noisettes d'agneau du four et découper les ficelles.
2. Disposer harmonieusement deux ou trois noisettes d'agneau sur les assiettes de service.
3. Déposer à côté de la viande une tranche d'aubergine poêlée.
4. Déposer un peu de poivron mariné sur la tranche d'aubergine et servir.