

*Agneau*

Selle d'agneau rôtie, croustillant de dattes confites, polenta et jus de tajine

**2h48**

TEMPS TOTAL

48 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

818

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour
l'agneau**

1 kg **Selle(s) d'agneau**
1 **Sarriette**
1 **Citron(s)**
1 **Fleur de sel**
100 g **Crépine(s) de porc**

**Ingrédients pour la
polenta**

150 g **Polenta**
30 cl **Lait demi-écrémé**
30 cl **Fond blanc de veau**
30 g **Beurre**
0.25 botte(s) **Basilic**
1 **Gros sel**
1 **Sel**

**Ingrédients pour le
millefeuille**

400 g **Tomate(s)
concassée(s)**

Étape 1

Cuisson de la selle d'agneau

- 1 Préchauffer un four à 60°C (Th.2).
- 2 Désosser la selle avec un couteau à désosser. Assaisonner de fleur de sel, de sarriette et de citron.
- 3 Tailler des morceaux dans l'agneau, les rouler dans la crépine.
- 4 Enfourner pendant 2 heures dans une plaque à rôtir.
- 5 Réserver le jus de cuisson pour la sauce.

Étape 2

Préparation des feuilles de brick

- 1 Faire chauffer un four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four.
- 3 Tailler des bandes de 2 cm de large dans les feuilles de brick. En prévoir 6 par convive. Puis rouler les bandes et les disposer sur le papier sulfurisé en les calant. Mettre au four pendant 12 minutes.
- 4 Ciseler les feuilles de menthe poivrée.

- 5 Dans un saladier, mélanger le chutney de datte avec la menthe poivrée.
- 6 Sortir les feuilles de brick du four. Garnir chaque rouleau de feuille de brick de chutney. Réserver.

Étape 3

Préparation du millefeuille de polenta

- 1 Dans une casserole, faire bouillir le lait et le fond blanc.
- 2 Quand le mélange bout, saler et verser lentement la polenta. Continuer à remuer sur feu vif à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 3 Ajouter le beurre en morceaux, mélanger avec un fouet.
- 4 Étaler finement la polenta sur une feuille de papier sulfurisé, tailler des rectangles pour le millefeuille.
- 5 Ciseler les feuilles de basilic. Les mélanger avec le concassé de tomate dans un saladier.
- 6 Découper les queues d'asperge en brunoise.
- 7 Laver et couper la courgette en fines lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 8 Prendre un rectangle de polenta. Disposer des queues d'asperge dessus, recouvrir d'une autre tranche de polenta.
- 9 Déposer une couche de concassé de tomates, puis une troisième tranche de polenta. Terminer par des tranches de courgette. Réserver.

Étape 4

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher et ciseler l'oignon avec un couteau émincer. Ciseler les feuilles de coriandre.
- 2 Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'un zesteur.
- 3 Verser le miel dans une casserole. Ajouter les zestes d'orange, les épices, l'oignon et la coriandre.
- 4 Faire chauffer jusqu'à ce que la préparation prenne la couleur d'un caramel.
- 5 Déglacer avec le jus de cuisson de l'agneau. Réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir l'agneau du four et déposer sur une assiette. Napper de sauce.
- 2 Déposer le millefeuille de polenta à côté de l'agneau, disposer les croustillants dessus. Servir chaud.

0.5 botte(s) **Basilic**
 2 **Asperge(s) verte(s)**
 0.5 **Courgette**

Ingrédients pour les croustillants de dattes

4 **Feuille(s) de brick**
 4 c. à soupe **Chutney de dattes**
 2 branche(s) **Menthe fraîche**

Ingrédients pour le jus de tajine aux douces épices

1 c. à café **Epices à tajine**
 0.5 **Orange(s)**
 2 c. à soupe **Miel**
 0.5 **Oignon(s)**
 0.25 botte(s) **Coriandre**