

Agneau

Carrés d'agneau en croûte de piment d'espelette et pommes boulangères



3h35

35 min

3h

0

683

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation des oignons confits

- 1 Eplucher les oignons et les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire fondre du beurre dans une casserole puis verser les oignons émincés. Laisser compoter sur feu doux pendant 2 à 3 heures.

Étape 2

Préparation et cuisson des carrés d'agneau

- 1 Retirer les os des côtelettes à l'aide d'un couteau d'office. Les gratter puis les plonger dans une casserole d'eau et de vinaigre d'alcool blanc à ébullition afin de les blanchir.
- 2 Les égoutter à l'aide d'une écumoire puis les sécher à l'aide de papier absorbant.
- 3 Faire chauffer une poêle avec un peu de beurre. Disposer les côtelettes d'agneau, laisser cuire jusqu'à obtention d'une belle coloration. Assaisonner de sel et de poivre en fin de cuisson.
- 4 Réserver sur une assiette puis tailler les côtelettes en

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les carrés d'agneau

800 g **Côtelette(s) d'agneau**
20 g **Beurre**
1 **Vinaigre d'alcool blanc**

Ingrédients pour les croutes de piment d'Espelette

80 g **Beurre**
50 g **Os à moelle**
100 g **Parmesan**
100 g **Chapelure**
7 g **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le passage sous le grill

40 g **Beurre**

ronds de 4 centimètres de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Réinsérer les os préalablement blanchis.

- 5 Mettre la moelle et le beurre dans le bol d'un mixeur. Mixer puis verser la chapelure, le parmesan et le piment d'Espelette.
- 6 Mixer de nouveau afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- 7 Disposer le mélange obtenu sur du film alimentaire. Former de petits boudins de la taille des carrés d'agneau.
- 8 Disposer les carrés d'agneau dans un plat allant au four. Placer dessus le mélange de parmesan et de chapelure après avoir retiré le film alimentaire.
- 9 Tailler des morceaux de beurre de la taille des carrés à l'aide d'un couteau d'office puis les disposer sur les carrés d'agneau.
- 10 Enfourner le plat sous le grill et laisser gratiner pendant 5 minutes.

Étape 3

Préparation et cuisson des pommes de terre

- 1 Préchauffer le four à 160/180°C (Th.5/6).
- 2 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe. Former des cylindres à l'aide d'un emporte-pièce de 4 centimètres de diamètre.
- 3 Vider l'intérieur au 1/3 à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.
- 4 Disposer du papier sulfurisé dans le fond d'un sautoir. Mettre le beurre, le bouillon en cube et un peu d'eau. Mettre les pommes de terre puis couvrir.
- 5 Enfourner le sautoir pendant 25 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Mettre le confit d'oignons au centre des pommes de terre à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Disposer les carrés d'agneau et les pommes de terre en cercle en les alternant.
- 3 Déposer au centre le radis préalablement taillé à la mandoline, les feuilles de céleri, de persil et de shiso rouge. Servir sans attendre.

Ingrédients pour les oignons confits

3 **Oignon(s)**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour les pommes boulangères

500 g **Pomme(s) de terre**
20 g **Beurre**
1 **Bouillon cube déshydraté**

Ingrédients pour le dressage

1 **Radis**
1 **Persil plat**
1 **Feuille(s) de shiso (perilla)**
1 **Céleri-Branche**