Loïc Montel

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**