



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET GRATIN DE POMMES DE TERRE AU LAIT (TORONTO)



4 à 6 personnes



40 mn



Gratin : 1h30 mn
Agneau : 15 à 20 mn

LES INGRÉDIENTS

- 3 carrés d'agneau de 6 à 7 côtes

POUR LA SALADE DE CAROTTES

- 3 à 4 belles carottes
- 1 petit bouquet de coriandre
- Le jus d'un pamplemousse
- 3 tiges de rhubarbe
- Huile d'olive
- Sel et poivre

POUR LA SALADE

- 1 généreuse poignée de mesclun
- Quelques fruits secs : noix de cajou, noisettes, amandes...
- Herbes fraîches
- 1 filet de jus de citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre

POUR LA PÂTE D'HERBES

- 1 petit bouquet de thym frais, romarin et basilic
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe d'amandes, de noix, de noix de cajou, de pignons
- Sel et poivre
- 2 tranches de pain de mie sec

POUR LE GRATIN

- 1 kg de pommes de terre
- 75 cl de lait (de chèvre si possible)
- 1 demi-baguette de pain
- 5 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de romarin frais haché (optionnel)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de chèvre frais
- Sel et poivre



Accords mets & vins : Yvan vous conseille de déguster ce plat avec un **Côtes du Rhône rouge**.

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU LAIT

Four préchauffé à 160°C

- Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches.
- Éplucher et hacher les gousses d'ail.
- Hacher le romarin.
- Mélanger l'ail et le romarin dans les pommes de terre.
- Placer une casserole sur le feu, verser le lait et porter à ébullition. Sur feu éteint, ajouter la demi-baguette de pain rassis, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Laisser tremper 10 mn puis mixer pour obtenir une crème de lait et pain.
- Verser la crème de lait sur le mélange de pommes de terre et mélanger.
- Verser le tout dans un plat de cuisson puis enfourner.
- Le gratin sera prêt lorsqu'il sera doré et moelleux. Environ 1h15 de cuisson à 180°C.

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

- Demander au boucher d'ôter la chaînette et la base des os du carré pour couper aisément après cuisson. Parer la peau et laisser la chair apparente.
- Placer dans un robot les feuilles de basilic, le romarin et le thym.
- Ajouter l'huile d'olive, le jaune d'œuf, la chapelure et les fruits secs. Saler, poivrer et mixer pour obtenir une pâte.

- Réserver au frais 30 mn pour épaissir la préparation.
- Au moment d'enfourner, étaler la pâte d'herbes sur les carrés et saupoudrer de chapelure.
- Lorsque le gratin est pratiquement cuit, placer les carrés d'agneau sur une petite plaque au-dessus du gratin de pommes de terre, comptez 15 à 20 mn de cuisson.

SALADE DE CAROTTES

- Éplucher les carottes et les émincer très finement.
- Éplucher les tiges de rhubarbe et en faire de fines lames à l'aide d'un économiseur.
- Placer une casserole sur feu vif, ajouter un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Cuire les carottes 3 mn sur feu vif puis ajouter les lames de rhubarbe. Mélanger et continuer la cuisson en mélangeant.
- Ajouter le jus d'un pamplemousse et quelques feuilles de coriandre.
- Vérifier l'assaisonnement et réserver.

SALADE

Mélanger tous les ingrédients au moment de servir.