



J'IRAI CUISINER CHEZ VOUS

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



4-6 personnes



40 mn



1h30 gratin
15-20 mn carré
d'agneau

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...
- 1 filet de jus de citron
- 1 filet d'huile d'olive
- Herbes fraîches, sel, 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

1. 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.

2. 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.

3. 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 économètre.

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.

4. Salade

Mélanger tous les ingrédients au moment de servir.