

# Agneau caramélisé au cumin et romarin, fine semoule aux pommes et amandes grillées |

Recette pour 4 personnes



## Description

Lamelles d'agneau enrobées de marinade au cumin, servies sur une semoule fine parfumée au thé, agrémentée de brunoise de pomme verte, amandes effilées et raisins blonds. Le tout arrosé de jus de cuisson.

## L'astuce du chef

Idéalement mettre l'agneau à mariner la veille, pour un goût plus prononcé.

## Ingrédients

### Aiguillette d'agneau

- 600 Gr Épaule d'agneau
- 10 Gr Cumin moulu
- 20 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Romarin
- 150 Gr Oignon
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 4 Pincée(s) Sel

### Fine semoule

- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 20 Gr Miel
- 40 Gr Raisins blonds
- 30 Gr Amandes effilées
- 200 Ml Eau
- 200 Gr Couscous
- 1 Sachet(s) Thé au jasmin
- 3 Pincée(s) Sel

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

### Mise en place

Épluchez l'oignon et le couper en quatre. Concassez une branche de coriandre et effeuillez en une autre. Découpez des aiguillettes d'agneau dans l'épaule. Épluchez et coupez les gousses d'ail en deux. Faites bouillir votre eau avec le thé. Plongez les raisins blonds dans le thé chaud. Coupez les pommes en brunoise (petits cubes). Torréfiez les amandes dans une poêle, les réserver.

### Lamelles d'agneau

Dans un bol, rassemblez l'agneau, ajoutez-y le cumin, l'huile d'olive, la branche de romarin, les morceaux d'ail et l'oignon coupé en quatre. Mélangez bien l'ensemble et laissez reposer 24h idéalement au frigo, sinon 30 minutes. Dans une poêle chaude saisissez les morceaux d'agneau 1 minute de chaque bord, puis placez-les dans un plat allant au four. Cuire au four 8/10 minutes, puis réservez les lamelles dans une assiette recouverte d'aluminium. Laissez-les reposer 5 minutes. Dégraissez le plat de cuisson, puis ajoutez-y un verre d'eau pour déglacer les sucs et garder le jus de cuisson au chaud. Rectifiez les assaisonnements.

### Semoule de blé

Enlevez les raisins du thé, faites bouillir une nouvelle fois le thé, puis versez-le sur la semoule. Couvrez le bol d'un papier film. Laissez la semoule cuire environ 5 min. Dans une poêle, versez le miel et faites-le caraméliser doucement, ajoutez-y les pommes, les raisins et les amandes. Laissez encore l'ensemble caraméliser environ 2 minutes, ensuite, versez la semoule en l'égrenant à l'aide d'une fourchette sur les garnitures dans la poêle. Gardez l'ensemble dans un environnement tiède. Au moment de servir, ajoutez votre coriandre grossièrement hachée, mélangez, il ne vous reste qu'à servir.

### Montage de l'assiette

Dans une assiette ronde, placez la semoule au centre à l'aide d'un emporte-pièce, pour lui donner une forme. Déposez à côté ou au-dessus les lamelles d'agneau caramélisées au cumin et romarin. Arrosez votre viande du jus de cuisson, décorez de feuilles de coriandre.

**Bon appétit!**