

Boulettes d'agneau, noisettes torrifiées, curcuma, fromage Jarlsberg, tronçons d'haricots verts, persil frais, purée d'ail confit

Recette pour 4

Description

Des boulettes pleines de saveurs, ainsi que des textures différentes.

Ingrédients

Boulettes d'agneau

- 750 Gr Agneau haché
- 150 Gr Fromage jarlsberg
- 2 Unité(s) Échalote
- 2 Tranche(s) Pain de mie
- 35 Ml Lait
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 0.50 Tasse(s) Noisettes
- 1 Cuil. à soupe Curcuma

- Sel et poivre
- Huile végétale

Garnitures

- 600 Gr Haricots verts
- 5 Branche(s) Persil haché

- Sel et poivre
- Huile végétale

Purée d'ail

- 4 Tête(s) Ail

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Torréfiez les noisettes dans le four durant 4 à 6 minutes. Les concasser avec le dessous d'une casserole.

Coupez le fromage en mini brunoise (petits cubes).

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Épluchez et hachez finement l'ail.

Coupez le pain de mie en petits cubes, mélangez-le avec le lait, faites en sorte de garder une certaine consistance, ne versez pas obligatoirement tout le lait.

Boulettes d'agneau

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble, ajoutez le sel et le poivre. Réalisez de belles boulettes entre vos mains, 12 unités.

Faites revenir les boulettes dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, assurez-vous d'une belle coloration.

Débarrassez les boulettes sur une plaque à four, les enfournez 5 à 6 minutes avant de les servir.

Haricots verts

Dans une bouillante d'eau salée, plongez les haricots verts durant un bon 6 à 8 minutes, surveillez la cuisson, gardez-les un peu croquant.

Une fois cuit, les égoutter et les plonger aussitôt dans un bain d'eau glacée.

Les égoutter à nouveau, une fois bien refroidit. Les couper en tronçons réguliers, les garder sur le comptoir.

Passez-les dans une poêle chaude avec du beurre, assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez le persil haché, il ne vous reste plus qu'à les servir.

Purée d'ail

Coupez la tête d'ail en deux sur l'équateur, les envelopper dans un papier d'aluminium avec sel, poivre et un filet d'huile d'olive.

Placez les papillotes dans un four à 380°F durant environ 25 à 30 minutes.

À la sortie du four, presser l'ail pour sortir la chair, passez la chair au blender avec un filet d'huile d'olive, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Montage

Dans le centre de votre assiette, réalisez un beau cercle de purée d'ail, déposez tout au tour les tronçons de haricots verts. Au centre déposez les 3 boulettes d'agneau.

Parsemez le tout d'un peu de poivre d'espelette.

Bon appétit!