

Carré d'agneau à la provençale, ratatouille niçoise, réduction de vin rouge

Recette pour 4 personnes

Description

Carré d'agneau avec une croûte aux herbes de Provence, servi avec une ratatouille niçoise composée de courgette, aubergine, poivron, tomate et agrémenté d'une réduction de vin rouge.

L'astuce du chef

L'agneau du Québec est une viande délicate, nous vous recommandons de la servir rosée, soit à une température interne de 63°C (140°F).

Ingrédients

Pour le carré d'agneau

- 4 Unité(s) Carré d'agneau (2 côtes)
- 2 Branche(s) Thym
- 1 Branche(s) Romarin
- 2 Branche(s) Persil
- 60 Ml Chapelure japonaise (panko)
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Pour la ratatouille

- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Courgette
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Poivron vert
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Pour la sauce

- 500 Ml Vin rouge
- 500 Ml Demi-glace de veau
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon. Coupez tous les légumes en petits cubes de même taille. Hachez l'ail finement, la moitié du thym le persil et le romarin.

Préparation pour la sauce

Dans une casserole, faites réduire le vin rouge avec la demi-glace au 3/4.

Préparation pour la ratatouille

Faites sauter séparément l'aubergine, la courgette, l'oignon, les poivrons et les tomates à l'huile d'olive, puis réunissez-les dans une casserole.

Ajoutez 2 branches de thym, l'ail haché et laissez mijoter 30 à 40 minutes à feu doux en remuant de temps en temps de façon à ce que les légumes n'attachent pas au fond de la casserole.

Préparation du carré d'agneau

Réunissez le thym, le persil et le romarin haché et la chapelure avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Saisissez vos carrés d'agneau à feu vif pendant 2 minutes sur chaque côté dans une poêle avec un filet d'huile végétale, placez ensuite un peu du mélange sur le dos du carré, placez-les dans une plaque de cuisson. Faites cuire les carrés 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 140°F pour une cuisson rosée.

Dressage de votre assiette

Placez un emporte-pièce au milieu de votre assiette et déposez une cuillère de ratatouille. Coupez l'agneau et disposez les 2 côtes autour de la ratatouille, nappez d'un trait de réduction de vin rouge.

Bon appétit!