

Carré d'agneau, croûte d'herbes, carottes glacées

Recette pour 4

Description

Une viande raffinée qui nous surprendra par sa robe en croûte d'herbes.

L'astuce du chef

La cuisson des carrés d'agneau variera en fonction de leur poids.

Ingrédients

Pour le carré

- 4 Unité(s) Carré d'agneau (2 côtes)
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 55 Ml Chapelure japonaise (panko)
- 30 Gr Beurre
- 1 Cuil. à soupe Persil haché
- 1 Cuil. à soupe Ciboulette
- 1 Gousse(s) Ail écrasé

Carottes glacées

- 400 Gr Carotte nantaise
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- 100 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Pour la mise en place

Hachez le persil, ciselez finement la ciboulette.

Épluchez et hacher grossièrement les gousses d'ail.

Coupez des petits cubes de beurre et gardez-le au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.

Râpez les jeunes carottes, effectuez une taille pour qu'elles aient la même taille si nécessaire.

Croûte d'herbes

Carrée d'agneau

Assaisonnez votre carrée, Le saisir dans une poêle chaude avec de l'huile de canola, une fois une belle coloration obtenue, le placez sur une plaque de four.

Comptez environ pour une pièce de 850 gr / 20 min (rosé), comptez 25 min (à point).

Croute d'herbes

Placez tous les ingrédients dans le robot-coupe, faites tourner pour obtenir une pâte. Étalez la pâte à 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Placez le tout dans le congélateur. Une fois la pâte bien dure, découpez au couteau des morceaux qui viendront recouvrir exactement votre carré d'agneau.

Finalisez les deux dernières minutes de cuisson avec la croûte d'herbes.

Carotte glacée

Dans une sauteuse (ou poêle), faites fondre le beurre, faites rouler les petites carottes dans le beurre.

Ajoutez le sucre, continuez la cuisson une bonne minute, ajoutez l'eau, déposez un couvercle (idéalement un rond de papier cuisson avec une cheminée).

Baissez le feu, laissez les carottes finir de cuire, gardez-les légèrement croquantes.

Montage

Découpez le carré d'agneau, posez les côtelettes d'agneau entrecroisées dans les assiettes.

Napez de sauce une partie des côtelettes, puis déposez une échalote brûlée. Déposez sur le côté les carottes glacées.

Bon appétit!