

Longe d'agneau à la pommette et Colombo d'épices, crémeux de courge Butternut, pomme confite

Recette pour 4

Description

Longe d'agneau aux épices antillaises servie rosée, accompagné d'une soyeuse purée de courge et d'une demi pomme confite au four.

L'astuce du chef

Le mélange d'épices Colombo est originaire des Antilles. N'hésitez pas à l'utiliser un peu partout, il saura apporter une touche de nouveauté dans vos plats.

Ingrédients

Pomme confite

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 40 Gr Beurre
- 2 Branche(s) Thym
- Beurre
- Sel et poivre

Courge

- 1 Unité(s) Courge butternut
- 2 Unité(s) Ail
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 300 Ml Lait
- Beurre
- Sel et poivre

Colombo et viande

- 600 Gr Longe d'agneau
- 5 Ml Graines de cumin
- 5 Ml Coriandre moulue
- 3 Ml Noix de muscade
- 5 Ml Graines de fenouil
- 5 Ml Graines de moutarde
- 10 Ml Curcuma
- 3 Ml Clou de girofle
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce pommette

- 50 Ml Gelée de pomme
- 250 Ml Demi-glace de veau
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400.00 F°**

Mise en place

Hachez l'ail et le thym. Ciselez l'oignon. Parez les longes d'agneau. Taillez les pommes en deux sur l'équateur et, à l'aide d'une cuillère parisienne, retirez le coeur.

Colombo

Torréfiez les épices entières dans une poêle chaude. Passez le tout au pilon-mortier, ajoutez la muscade, le curcuma et la coriandre.

Courge

Dans un peu de beurre, faites suer et légèrement colorer la courge, l'oignon et l'ail. Ajoutez-y le lait, couvrez et laissez cuire avec un couvercle. Vérifiez que la courge soit très bien cuite avant de mixer. Rectifiez l'assaisonnement.

Pomme

Placez vos demi pommes dans un plat allant au four. Déposez au centre de chaque pomme un cube de beurre et un peu de thym. Salez et poivrez avant de couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire 30 minutes à 400°F. Laissez reposer quelques minutes avant de servir.

Agneau et sauce

Assaisonnez les longes avec du sel et le Colombo. Faites fondre du beurre dans une poêle et lorsque le beurre commence à tourner noisette, déposez-y les longes. Surveillez le beurre pour ne pas qu'il brûle. Cuire jusqu'à avoir une belle coloration sur la viande et terminer la cuisson au four au besoin (52°C avant repos). Déglacez la poêle avec la gelée de pommette et ajoutez la demi-glace pour compléter la sauce.

Bon appétit!