

PÂQUES

SOURIS D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES PRINTANIERS

Ingredients (pour 4 personnes)

- Viande :
- 4 carrés d'agneau (3 côtes)
- 60 g de chapelure
- 60 g d'herbes aromatiques fraîches hachées (ciboulette, persil, thym, estragon)
- 50 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 c. à soupe de moutarde
- 2 dl de jus d'agneau
- 2 dl de vin blanc
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 40 g de beurre
- Sel, poivre du moulin
- Garniture :
- 100 g de petits pois frais écosés
- 100 g de haricots verts fins
- 100 g d'asperges vertes
- 100 g de mini carottes fane
- 100 g de mini navets
- 350 g de pommes de terre rate
- 20 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un robot-coupe, placer l'échalote, l'ail, la moutarde et l'huile. Mixer une première fois, ajouter ensuite la chapelure, les herbes aromatiques, du sel et du poivre, puis mixer une deuxième fois jusqu'à obtention d'une masse homogène.

Saler et poivrer les carrés d'agneau et les saisir 3 minutes de chaque côté dans une poêle huilée. Déposer les carrés dans un plat et répartir le mélange de chapelure sur leur dos. Placer les carrés au four et les cuire durant 12 minutes. Laisser reposer à l'extérieur du four, couvert d'une feuille de papier aluminium durant 10 minutes.

Dégraissier et déglacer la poêle avec le jus d'agneau et le vin blanc, porter à ébullition avec les branches de thym et romarin. Réduire de moitié, retirer les herbes aromatiques, et monter au beurre, assaisonner. Réserver au chaud.

Nettoyer et parer tous les légumes. Porter à ébullition de l'eau salée, blanchir les légumes quelques minutes puis les déposer dans de l'eau glacée. Egoutter et réserver.

Couper les pommes de terre en 2. Dans une poêle huilée, faire revenir les pommes de terre durant 20 minutes. Réserver au chaud.

Dans une poêle, faire revenir quelques minutes les légumes blanchis dans du beurre, saler avec de la fleur de sel.

Dresser le carré d'agneau accompagné de ses pommes de terre sautées et ses légumes printaniers. Servir la sauce à part.

