



« Carré d'agneau en croute de basilic, Polenta crémeuse, asperges crues et cuites »

Ingrédients pour 4 personnes

- Deux carrés d'agneau des Pyrénées détalonnés et préparés par votre boucher
- Une tête d'ail rose de Lautrec
- 2 belles bottes de basilic
- Une demi-bouteille d'huile d'olive de qualité
- Deux cuillères à soupe de pignon de pin
- Une carotte, une tomate et un oignon
- Quelques brindilles de thym
- 8 tomates grappes de taille moyenne
- Chapelure et parmesan râpé (QS)
- Un décilitre de fond blanc de veau
- 240 gr de semoule fine de maïs précuite
- Un décilitre de lait
- Un décilitre de crème
- 40 gr de beurre
- Une douzaine de copeaux de Parmesan
- 20 belles asperges vertes du Vaucluse

■ La recette

- Mettre à confire 8 Gousses d'ail rose recouverte d'huile d'olive et un peu de fleur de thym une heure sur le coin du feu.

- Inciser puis plonger 10 secondes dans l'eau bouillante les 8 tomates, les refroidir aussi tôt et peler en laissant la peau attachée au pédoncule.
- Mettre les tomates dans une poêle, arroser d'huile d'olive, saler poivrer et parsemer un peu de fleur de thym, mettre à cuire une heure dans un four à 85°.

- Mettre les feuilles de basilic dans un Bol mixer, avec une gousse d'ail, les pignons de pin et un décilitre d'huile d'olive, saler poivrer et mixer.
- Réserver 1/3 de pesto pour Le dressage et incorporer le Parmesan râpé et la chapelure dans les 2/3 restants.
- Au besoin on pourra ajouter de la chapelure et du Parmesan jusqu'à obtenir une pâte. Former 2 boules de pâte et les réserver au frais.
- Couper en petits morceaux les parures d'agneau, les faire colorer fortement sans graisse dans une poêle, conjointement faire revenir dans une casserole avec une goutte d'huile d'olive la carotte et l'oignon taillés en mirepoix, ajouter les parures d'agneau colorées, une tomate concassée et une gousse d'ail écrasée, bien faire pincer les sucs et déglacer avec le fond blanc. Ajouter une brindille de thym et laisser mijoter Dix minutes. Passer au chinois et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

- tailler les queues d'asperge en biseau d'une épaisseur de trois millimètres, les faire revenir doucement à cru dans un peu d'huile d'olive.
- Tailler les pointes d'asperge dans la longueur le plus finement possible, les assaisonner d'un filet d'huile d'olive sel et poivre.

- Frotter les carrés d'agneau de sel et poivre du moulin, les faire bien colorer sous toutes ses faces à la poêle et les réserver dans une plaque.

- Etaler la croute de basilic entre deux feuilles de film alimentaire avec la paume de la main, découper un rectangle de la taille du dos d'agneau, l'appliquer délicatement à l'aide du film alimentaire sur le dos puis appuyer pour le faire bien adhérer. Recommencer l'opération pour le deuxième carré. Cuire les carrés 10 minutes au four à 200°. Maintenir à température en laissant les chairs se détendre sous une feuille d'aluminium

- Mettre à bouillir la crème et le lait avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer, ajouter la semoule de maïs en pluie en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Rectifier la consistance qui doit être crémeuse en ajoutant au besoin un peu de crème, finir avec le beurre et le Parmesan râpé.

■ Le dressage

- Dresser deux cuillères d'asperges cuites au centre de chaque assiette puis harmonieusement, un demi carré d'agneau bien rosé, une tomate confite, deux gousses d'ail confites, les asperges crues autour et saucer avec une cuillère de jus d'agneau et une cuillère de pesto.

-Dresser à part la polenta crémeuse dans une cocotte, avec quelques copeaux de Parmesan et une feuille de basilic.

Vin conseillé : Un Pinot Noir « Les Terres Rouges » de la maison Boeckel à Mittelbergheim.

Recette proposée par :

Franck Lapotre
Le Citizen
16 rue François Blaudez
88000 Epinal
03.29.35.72.30