

## « Délice d'agneau et ses lueurs du soleil »

pour 10 personnes

### Agneau

*4kg de carré d'agneau/thym frais/huile de tournesol/sel/poivre*

Disposer les carrés d'agneau sur une plaque en les faisant se toucher. Au centre placer le bouquet de thym frais. Arroser d'un peu d'huile de tournesol, saler, poivrer. Faire cuire à four chaud (Th 190°) pendant une vingtaine de minutes. Surveiller la cuisson.

### Crumble de légumes

#### Pâte

*300g de farine/150g de parmesan/150g de chapelure/350g de beurre/3 pièces d'anis étoilé/1 bâton de cannelle ou cannelle en poudre/4 épices/ail/basilic/sel/poivre*

Mélanger tous les ingrédients. Ajouter en dernier le beurre. Bien émietter puis laisser reposer.

#### Légumes

*3 courgettes/3 poivrons/1 aubergine/4 tomates/1 oignon/1 dose de pastis/huile d'olive/sel/poivre*

Tailler tous les légumes en mirepoix. Emincer l'oignon le faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter d'abord la courgette puis le poivron, l'aubergine et en dernier les tomates. Laisser cuire un instant. Déglacer au pastis. Saler, poivrer puis réserver.

Utiliser de petits cercles à pâtisserie pour monter les crumbles. Les cercler de fines lamelles de courgettes obtenues à l'économe, préalablement précuites à la poêle dans de l'huile de tournesol. Ajouter  $\frac{3}{4}$  de légumes puis  $\frac{1}{4}$  de pâte à crumble. Placer à four chaud (170°) une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte devienne dorée et croustillante.

### Sauce

*Chutes de carrés d'agneau/1 oignon/10cl de vinaigre balsamique/1l de fond de veau/1 trait de fleur d'oranger/2 à 3 cuillères à soupe de miel/huile de tournesol/sel/poivre*

Faire colorer les chutes de carrés d'agneau avec un oignon émincé. Ajouter le vinaigre balsamique puis le miel. Laisser cuire un instant puis mouiller avec le fond de veau. Finir avec un trait de fleur d'oranger. Assaisonner et laisser mijoter quelques instants.

Découper l'agneau, garnir l'assiette de trois côtes par personne. Placer à côté le crumble de légumes. Terminer par un filet de sauce.

Conseils pour la décoration: tomates cerises, thym, romarin, basilic... Selon vos envies et votre goût!

Servir avec un vin rouge pas trop corsé.

Bon appétit!

**Recette proposée par :**

**Didier Toussaint**  
**Foyer départemental de l'enfance**

12, rue Jean-Jacques Rousseau  
88190 Golbey  
Tel: 03.29.31.48.16