

AGNEAU CHAMPVALLON

Recette pour 4 personnes

Difficulté : difficile Préparation : 1 Cuisson : 1h 30

Ingrédients :

12 côtes d'agneau premières, 1 carotte, 1 kg d'oignons, 3 gousses d'ail
150 gde beurre, 25 cl de vin blanc 3 brins de thym, 800 g de pommes de terre
2 tranches de pain de mie, 1 oignon nouveau, Quelques brins de persil plat
Sel et poivre du moulin

Préparation

Demandez à votre boucher de préparer les côtes d'agneau en noisettes, récupérez les os et les parures

Réalisez un jus d'agneau : pelez la carotte et taillez-la en fine brunoise, c'est-à-dire en petits dés

Épluchez un demi-oignon et une gousse d'ail

Ciselez l'oignon et écrasez l'ail

Faites colorer les os et les parures dans une casserole avec 30 g de beurre, puis ajoutez la carotte et l'oignon

Faites-les revenir pendant quelques minutes, puis déglacez au vin blanc

Couvrez d'eau à hauteur,

Ajoutez 1 brin de thym et l'ail écrasé

Salez et poivrez, laissez mijoter à feu doux à couvert pendant 25 mn

Épluchez les oignons et l'ail restants

Émincez les oignons et l'ail écrasé

Faites revenir les oignons avec 60 g de beurre à feu moyen pendant quelques minutes, puis ajoutez l'ail et 1 brin de thym

Salez et poivrez

Baissez le feu au minimum et laissez cuire 15 mn à couvert en remuant de temps en temps

Passez le jus au chinois et pressez bien avec une spatule pour exprimer au maximum les sucs

Faites chauffer le beurre restant dans une poêle, puis faites-y colorer les noisettes d'agneau pendant 5 à 6 mn en les retournant à mi-cuisson

Salez et poivrez puis retirez-les et déglacez la poêle avec le jus d'agneau

Réservez-les

Préchauffez le four à 160 °C, (th.5-6)

Épluchez les pommes de terre et taillez en rondelles de 4 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline

Déposez une fine couche de compotée d'oignons au fond d'un plat, couvrez de la moitié des rondelles de pommes de terre et ajoutez les noisettes d'agneau

Mélangez la compotée d'oignons restante et les pommes de terre restantes

Salez, poivrez et ajoutez le thym restant

Couvrez les noisettes d'agneau avec ce mélange et arrosez d'une louche de jus d'agneau

Couvrez le plat d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire au four pendant 1 h

Finition et dressage

Réalisez une chapelure fraîche avec le pain de mie

Égouttez l'excédent de us, puis saupoudrez la viande et les pommes de terre de la chapelure dès la sortie du four

Faites dorer sous le grill du four

Coupez l'oignon en rondelles

Rincez le persil, séchez-le et effeuillez-le

Décorez le plat d'anneaux d'oignons nouveaux et feuilles de persil.