

# Carré d'agneau en croûte de moutarde de Meaux et chapelure panko, purée de panais à la muscade et jus au thym

## Recette pour 4 personnes

### Description

Un plat pour se préparer à l'hiver.

### L'astuce du chef

La cuisson des carrés d'agneau variera en fonction de leur taille.

### Ingrédients

Pour le carré

- 4 Unité(s) Carré d'agneau (2 côtes)
- 45 Ml Moutarde de meaux
- 45 Ml Chapelure japonaise (panko)
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour la purée

- 6 Unité(s) Panais
- 50 Ml Crème 35%
- 20 Gr Beurre
- 5 Ml Noix de muscade
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

Pour le jus au thym

- 2 Unité(s) Échalote
- 100 Ml Vin rouge
- 250 Ml Demi-glace de veau
- 4 Branche(s) Thym
  
- Huile végétale
- Sel et poivre

### Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Préchauffez votre four à 400.00 F°

Pour la mise en place

Ciselez les échalotes, hachez le thym. Épluchez les panais et les couper en morceaux.

Pour les carrés

Salez et poivrez les carrés. Dans une poêle chaude avec de l'huile végétale, faites-les saisir de chaque côté. Mettez les carrés sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin, mélangez le panko et la moutarde et garnissez les carrés avec le mélange.

Pour la purée

Dans une casserole, chauffez lentement le beurre et la crème. Dans une autre casserole, mettez les panais et couvrez avec de l'eau froide. À partir de l'ébullition, laissez cuire 30 minutes. Égouttez-les, puis écrasez-les avec la crème et le beurre en assaisonnant de sel, poivre et muscade.

Réservez au chaud sur un bain marie.

Pour le jus au thym

Dans une casserole, faies suer les échalotes, déglacez avec le vin rouge et laissez réduire, puis ajoutez la demi glace et laissez cuire quelques minute jusqu'à consistance et ajoutez le thym.

Pour le dressage

Mettez les carrés au four pendant 14 à 16 minutes pour une cuisson rosée. Sortez-les et laissez-les reposer 5 minutes, puis tranchez-les. Dans une grande assiette, montez la purée dans un emporte-pièce, puis posez les côtes contre la purée, et mettez la sauce tout autour.

**Bon appétit!**