

Carré d'agneau, purée de panais, carottes glacées et pesto de menthe

Recette pour 4 personnes

Description Carré d'agneau avec une croûte de pesto de menthe accompagnée d'une purée de panais.

L'astuce du chef Afin de réduire le stress de cuisson, il est important de tempérer la viande 1 heure avant la cuisson.

Ingrédients

Pour le carré d'agneau

- 4 Unité(s) Carré d'agneau (2 côtes)
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour le pesto à la menthe

- 1 Botte(s) Menthe
- 15 Ml Moutarde de meaux
- 30 Ml Noix de pin
- 1 Unité(s) Oignon vert
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour les carottes glacées

- 2 Unité(s) Carotte
- 5 Ml Miel
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Pour la purée de panais

- 600 Gr Panais
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Lait
- 2 Branche(s) Thym
- Huile végétale

- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Préchauffez votre four à 400 F°

Mise en place

Ciselez finement l'oignon blanc. Pelez les panais et coupez-les en petits dés. Pelez les carottes, coupez-le en 2 sur la longueur puis en biseaux.

Préparation de la purée de panais

Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'oignon blanc. Ajoutez une pincée de sel et laissez cuire pendant 1 minute. Ajoutez ensuite le panais et laissez revenir 1 minute. Ajoutez de l'ail haché, le thym couvrir d'eau à hauteur. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 25 minutes à feu doux. Égouttez, faites chauffer le lait et broyez le tout afin d'obtenir une purée lisse. Ajoutez le beurre et mélangez.

Préparation des carottes glacées

Placez les carottes dans une poêle, couvrez d'eau à mi-hauteur et ajoutez une noix de beurre, le miel et laissez cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau afin de les glacer. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation du pesto de menthe

Dans la cuve d'un robot culinaire, réunissez la menthe, la moutarde, l'oignon vert, les noix de pin et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Mixez le tout. Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'huile si nécessaire. Réservez.

Préparation des carrés d'agneau

Dans une grande poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites saisir les pièces de viande pendant 2 minutes de chaque côté. Salez et poivrez selon votre goût. Retirez les pièces de viande et réservez-les. Badigeonnez les carrés d'agneau avec la moitié du pesto et déposez-les sur une plaque à cuisson. Faites cuire four pendant 15 à 18 minutes. Laissez reposer la viande avant de la Coupez chaque côte.

Dressage de vos assiettes

Placez de la purée de panais dans le fond de chaque assiette et placez 2 côtes d'agneau sur le dessus. Réalisez quelques traits de pesto de menthe restant dans l'assiette.

Bon appétit!