

# 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!**