

Gigot d'agneau en croûte de moutarde Maille au miel, purée onctueuse de haricots coco au chorizo, ail confit en chemise, ratatouille minute au piment d'Espelette |

Recette pour 4 personnes



Description

Une belle ratatouille en brunoise, une tranche de gigot d'agneau en croûte de moutarde avec des gousses d'ail confites. Accompagnée d'une onctueuse purée de coco au chorizo.

Ingrédients

Gigot d'agneau

- 600 Gr Gigot d'agneau désossé
- 30 Ml Moutarde maille au miel
- 3 Branche(s) Thym
- 65 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Ail confit

- 1 Tête(s) Ail
- Sel et poivre

Purée de haricots cocos au chorizo

- 1 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 500 Ml Bouillon de poulet
- 75 Gr Chorizo espagnol
- 20 Gr Beurre
- Sel et poivre

Ratatouille au piment d'Espelette

- 150 Gr Aubergine
- 150 Gr Courgette
- 150 Gr Tomate
- 1 Cuil. à thé Piment d'espelette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Branche(s) Thym
- 150 Gr Oignon
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Hachez l'ail, le romarin, la menthe, le thym. Taillez les légumes en brunoise.

Coupez le chorizo en petits cubes, faites-les revenir un petit peu dans une poêle chaude.

Gigot d'agneau

Saisissez la pièce de viande dans l'huile d'olive de tous les côtés, assaisonnez. Badigeonnez-la de moutarde Maille, ajoutez des branches de thym et placez-la dans le four à 425°F durant 15-20 min. Laissez-la reposer 10 minutes, recouverte d'un papier aluminium, découpez et servez.

Purée de haricots cocos au chorizo

Dans une casserole, mettez les haricots coco et le bouillon de volaille, portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes. Égouttez-les en conservant le bouillon de cuisson, mettez les haricots dans un robot culinaire avec le beurre, le chorizo et lissez le tout, ajoutez du sel et du poivre et un peu de bouillon de cuisson si nécessaire. Réservez au chaud sur un bain-marie.

Ratatouille au piment d'Espelette

Dans une poêle avec une bonne quantité d'huile d'olive, faites suer l'oignon, l'ail, le thym et le poivron pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez la courgette et l'aubergine et continuez la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Rectifiez l'assaisonnement, sel et piment d'Espelette.

Ail confit en chemise

Tranchez le dessus de la tête d'ail et enveloppez-la dans du papier aluminium. Cuire au four environ 45 minutes. Sortez-la et laissez tiédir.

Montage

Dans une assiette ronde, réalisez un tapis de ratatouille à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez délicatement dessus une tranche de gigot d'agneau, ainsi que quelques gousses d'ail confites. Sur le côté, réalisez une belle virgule de purée de coco à l'aide d'une cuillère à soupe.

Bon appétit!