

La tablée CULOTTÉE

PLAT

AGNEAU & CANNELLE

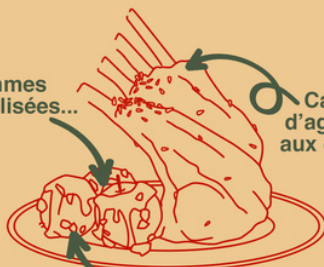


LA RECETTE

Pommes
caramélisées...

Carré
d'agneau
aux épices

...enrobées
de fruits secs



L'ACCORD METS-VIN



CARRÉ D'AGNEAU AUX ÉPICES

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 1 cuillère à café de baies de genièvre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de menthe séchée
- chapelure
- graines de pavot
- graines de sésame
- 1,5kg de carré d'agneau
- huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 6 pommes
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe de sirop d'agave
- 12,5cl d'eau
- 300g de sucre
- 50g de noix concassées
- 50g de pistaches concassées
- 50g de noisettes concassées

Préparation

Dans un bol, mélanger : le curcuma, le piment d'Espelette, les baies de genièvre, la cannelle et la menthe séchée. Peser le mélange et ajouter le même poids de chapelure, graines de sésame et pavot.

Faire dorer le carré d'agneau dans de l'huile d'olive bien chaude.

Enduire la viande de moutarde, puis, rouler dans la chapelure épicée, saler, poivrer et enfourner 20 min à 220°C.

Placer les pommes dans un plat à four, arroser du jus du citron et du sirop d'agave. Enfourner 30min à 220°C.

Pour le caramel, mélanger l'eau et le sucre dans une casserole à feu doux. Une fois le caramel ambré, tremper les pommes unes à unes, puis, rouler dans un mélange de fruits secs (noix concassées, pistaches concassées, noisettes concassées).

Servir avec l'agneau.