

## Côtes d'agneau au beurre d'ail noir et paprika fumé, endive braisée



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
0.2	Beurre doux	~
2 kg	Carré d'agneau	~
0.2	Chapelure brune en sachet 1 kg VIVIEN PAILLE	0153378
1	Endives au naturel en boîte 5/1 VALTONIA	0052073
1	Persil Plat	~
0.01	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722

### Étapes de préparation

- 1 Pour réaliser le beurre d'ail noir, mettre le beurre à température ambiante pour qu'il devienne pommade, puis dans un cutter mélanger le beurre et l'ail noir, constituer à l'aide d'un papier film des boudins. Réserver au frais.
- 2 Dans un cutter, mélanger la chapelure avec un peu d'huile d'olive et du persil puis mixer jusqu'à l'obtention d'une chapelure verte.
- 3 Dans un sautoir, faire revenir dans du beurre les carrés d'agneaux pour obtenir une belle coloration, rajouter la moitié du beurre d'ail noir puis arroser l'agneau intensément pendant 5 minutes.
- 4 Couper les endives en 2, puis les faire revenir avec l'autre moitié de l'ail noir, mouiller légèrement puis couvrir et mettre au four pendant 10 minutes.
- 5 Disposer la chapelure sur les carrés d'agneaux, terminer la cuisson en contrôlant la coloration à la salamandre.

6

Dresser ensuite les endives dans le fond de l'assiette et disposer l'agneau par-dessus. Napper les endives avec le jus de braisage et pour terminer saupoudrer de paprika fumé.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes du Rhône rouge AOP en bouteille 75 cl LOUIS JOUBIER