

# Carré d'agneau en croûte d'herbes, millefeuilles de topinambours, poires et coriandre



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 4 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
25584	Carré d'agneau à la française 400/600 g	2 Pièce
291450	Beurre doux bloc 82% MG 5 kg	250 Gramme
7417	Crème liquide 35% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	80 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	50 Gramme
	Topinambour	250 Gramme
	Gousse d'ail	1 Pièce
	Branche de thym	1 Pièce
	Poire	1 Pièce
	Botte de coriandre	0.5 Pièce
	Jus d'agneau	0.25 Litre
	Gousses d'ail	5 Pièce
	Poudre d'amandes	80 Gramme
	Thym blanchi	5 Gramme
	Fécule de pomme de terre	20 Gramme

## Etapas de préparation

### 1 Accompagnements

Réaliser des chips de topinambours à la friteuse. Faire revenir sans coloration les échalotes dans 20 g de beurre. Ajouter 150 g de dés de topinambours. Incorporer 150 g de poires en brunoise et laisser cuire doucement. Incorporer 1 cuillère à café de coriandre ciselée

### 2 Croûte d'herbes

Faire un beurre pommade. Incorporer une gousse d'ail, la 1/4 botte de coriandre, le thym hachés et la poudre d'amande. Etaler le tout entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réserver au frais. Découper des rectangles de la taille de vos carrés d'agneau

# Carré d'agneau en croûte d'herbes, millefeuilles de topinambours, poires et coriandre

## 3 Cuisson

Faire colorer les carrés d'agneau dans un beurre noisette avec le thym et la gousse d'ail. Mettre eu four environ 10 min., puis laisser reposer. Ajouter la croûte d'herbes. Finir la cuisson 4 min. à 200°C

## 4 Dressage

Monter des petits millefeuilles en intercalant des chips de topinambours et la garniture poires /topinambours. Ajouter une cuillère à soupe de purée de topinambours

## L'astuce du chef

---



Saisir la viande à la poêle pour avoir une belle coloration de la croute et un viande tendre et moelleuse.

Nicolas Frion, conseiller culinaire PassionFroid Sud-Ouest