Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carré d'agneau à l'ail confit

Ingrédients

Huile « fruité intense », 800 g de carré d'agneau, 2 branches de romarin, 10 gousses d'ail, 200 g de haricots « cannellini », 400 g de tomates cerise « datterini », fleur de sel, persil, chapelure panko

Préparation

La veille, faire tremper les haricots dans de l'eau froide.
Pour préparer la purée d'ail, préchauffer le four à 180°C.
Avec un petit couteau, percer la peau de 8 gousses d'ail afin de pouvoir enlever la purée d'ail plus facilement après la cuisson. Ensuite, verser un filet d'huile d'olive par-dessus, puis emballer la tête d'ail dans du papier d'aluminium. La cuire au four pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit fondant.
Sortir l'ail du four et puis le laisser refroidir un peu avant d'enlever la purée à la main.
Cuire les haricots dans l'eau à petit bouillon sans sel, avec 2 gousses d'ail entières et un peu d'huile d'olive. Quand les haricots sont cuits, les égoutter et assaisonner sel, poivre et huile d'olive.
Faire infuser le romarin dans l'huile d'olive en chauffant doucement à 60°C.
Ensuite, avec cette huile, saisir la couronne d'agneau côté "gras".
Débarrasser sur une planche puis tartiner la viande d'huile d'olive recouvrir de chapelure panko puis de persil haché.
Ajouter un peu d'huile d'olive à la purée d'ail et puis rectifier l'assaisonnement.
Cuire 8 minutes au four à 180° puis laisser reposer 3 à 4 minutes avant de découper et de servir accompagné de tomates datterini, d'haricots cannellini et de la purée d'ail.

Notes :