



**CARRE D'AGNEAU EN CROUTE DE PAIN D'EPICE,**  
**SUR UNE TARTELETTE DE LEGUMES ANCIENS**  
**FACON MENDIANTS,**  
**REDUCTION DE VIN A L'ORANGE**



Nombre de pers : 4

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 1h

Temps de repos : 10mn

**Ingrédients et quantités :**

Le carré d'agneau : 1 carré d'agneau paré Bord Bia de 12 côtes – 3CS d'huile d'olive – 1CS de confiture d'orange – 3 tranches de pain d'épices – sel et poivre

Les tartelettes de légumes : 1 pâte feuilletée pure beurre – 1 panais – 2 topinambours – 2 navets jaunes – 2 pommes de terre Vitelotte – 2 carottes – 4 choux de Bruxelles – 2CS de miel liquide – 100g de beurre – 100g de fruits secs : pistaches vertes, noix, noisettes, amandes effilées – sel et poivre

La réduction de vin à l'orange : ¼ l de vin rouge – 1 orange – 5cl de vinaigre balsamique – 1CC de fond de veau

Dressage : 4 bâtons de cannelle – poudre de pistaches vertes de Sicile

### Progression :

Les tartelettes de légumes anciens confits : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Epluchez les légumes, et lavez-les. Coupez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline, sauf les carottes et choux de Bruxelles. Taillez les carottes en fins bâtonnets. Disposez ces légumes coupés dans une cocotte allant au four. Ajoutez les fruits secs concassés. Dans un bol, mélangez le beurre fondu avec le miel. Versez sur les légumes, salez, poivrez et mélangez à l'aide d'une cuillère. Fermez la cocotte, et faites cuire au four pendant 30mn environ, en remuant de temps en temps les légumes.

Etalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné. Découpez 4 disques de pâte à l'aide d'un cercle à tartelette. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Garnissez chaque fond de pâte avec les légumes anciens cuits en formant une jolie rosace, posez ensuite les bâtonnets de carotte, et ajoutez les fruits secs. Faites cuire au four environ 15mn. N'hésitez pas à badigeonnez en cours de cuisson les tartelettes avec un peu de miel liquide.

Le carré d'agneau : Faites chauffer une sauteuse avec l'huile d'olive. Faites-y revenir le carré d'agneau des 2 côtés pendant 5mn. Débarrassez. Laissez refroidir. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau la surface du carré avec la confiture d'orange. Recouvrez ensuite avec le pain d'épice réduit en chapelure à l'aide d'un mixeur. Posez le carré sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 10mn, selon la grosseur du carré. Laissez reposer à la sortie du four sous une feuille de papier aluminium, le carré d'agneau pendant 10mn. Coupez au moment de servir.

La réduction de vin à l'orange : Dans une casserole mettez le vin, le jus d'orange, le vinaigre balsamique et le fond de veau. Mélangez bien. Puis portez à ébullition sur feu vif, jusqu'à réduction du vin, et jusqu'à ce qu'il est une consistance sirupeuse.

Dressage : Déposez sur chaque assiette une tartelette de légumes, sur laquelle vous posez 3 côtes de carré attachées. Ajoutez un grand bâton de cannelle, et quelques feuilles de choux de Bruxelles. Décorez l'assiette avec le vin réduit, et un peu de poudre de pistaches vertes.

### Le mot de Sandrine :

Une recette spécialement créée pour mettre en avant la délicieuse viande d'agneau des Collines du Connemara, de Bord Bia, et associant les légumes anciens et le pain d'épices. Une assiette jouant sur les saveurs, volumes, formes et textures. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>