

Noisettes d'agneau et leur croquants

Ingrédients pour 6 personnes:

Pour l'agneau:

6 filets d'agneau d'environ 130 g pièce
1 cuillère à soupe et demie d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
100 g de fond de veau
1 cuillère à soupe d'huile de noisette

Pour le biscuit noisette:

120 g de beurre pommade
10 g de sucre glace
3 g de sel
poivre
50 g de poudre de noisettes
1 oeuf
160 g de farine T55

Pour le concassé de tomates basilic:

1/2 botte de basilic
1 grosse boîte de tomates pelées
1 gros oignon rouge
1 cuillère et demie d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 branche de thym
1 feuille de laurier
sel et poivre

Pour le croustillants d'oignons frits:

1 oeuf
30 g de crème fraîche liquide
30 g de farine T55
20 g de fécule de pomme de terre
1 pincée de sel
5 g d'oignons frits

Pour les noisettes torréfiées:

15 g de noisettes

Réalisation:

Préparation du concassé de tomates basilic:

Ciseler le basilic.

Ciseler l'oignon et le faire suer dans l'huile d'olive, ajouter les tomates coupées en petits cubes, l'ail écrasé, le basilic ciselé, le thym, le laurier le sel et le poivre.

Faire cuire environ 15 minutes à feu moyen.

Préparation des croustillants d'oignons frits:

Mélanger l'oeuf, la crème liquide, la farine, la fécule de pomme de terre et le sel. Réserver 1 heure au frais.

Au bout d'une heure, préchauffer le four à 170°C, préparer la toile silpat (ou une feuille de papier sulfurisé) sur la grille du four.

Tremper un pinceau dans la préparation et faire des traits de la largeur du pinceau et de 10 cm de long sur la toile silpat.

Disposer des oignons frits sur toute la longueur.

Faire cuire à 170°C pendant environ 4 minutes.

Renouveler l'opération de manière à obtenir environ 18 croustillants.

Préparations des noisettes torréfiées:

Concasser grossièrement les noisettes et les mettre au four pendant 3 minutes afin d'obtenir une légère coloration.

Préparation du biscuit noisette:

Préchauffer le four à 170°C.

Dans un saladier, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et le poivre. Ajouter la poudre de noisettes.

Battre l'oeuf et l'incorporer au mélange.

Incorporer délicatement la farine.

Etaler la pâte entre 2 silpats (ou 2 feuilles de papier cuisson) à la dimension d'un cadre inox de 16x24 cm.

Réserver la pâte 15 minutes au congélateur pour la rafermir.

Enlever la toile silpat (ou une feuille de cuisson) de dessus et piquer la pâte avec une fourchette.

Placer le cadre inox sur la pâte et la couper à la dimension du cadre.

Faire cuire le biscuit environ 18 minutes à 170°C.

Sortir le biscuit du four et le laisser refroidir.

Détailler 6 bandes d'environ 2.5 cm de largeur. Réserver au four à 60°C le temps de réaliser le reste de la recette.

Préparation de l'agneau:

Sortir les biscuits noisette du four et préchauffer à 180°C.

Faire saisir à l'huile d'olive les filets d'agneau sur toutes les faces. Saler et poivrer et finir la cuisson à au four pendant environ 6 minutes afin d'obtenir des filets d'agneau rosés à coeur.

Réserver les sucs de cuisson pour le jus.

Déglacer la poêle avec le vinaigre de Xéres, ajouter le fond de veau. Emulsionner le tout avec l'huile de noisette avant de servir.

Montage:

Disposer dans chaque assiette une bande de biscuit noisette. Répartir le concassé de tomates dessus puis disposer les croustillants d'oignons.

Couper les filets d'agneau en fines tranches puis les disposer dans les assiettes.

Servir avec le jus d'agneau émulsionné, et les noisettes torréfiées concassées.