

Agneau

Noisette d'agneau au beurre d'anchois



1h45 45 min 40 min 20 min 424

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Noisette d'agneau

500 g **Selle(s) d'agneau**
3 **Filet(s) d'anchois**
1 **Aubergine**
1 **Poivron(s)**
1 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Beurre d'anchois

4 **Filet(s) d'anchois**
50 g **Beurre**
2 c. à soupe **Chapelure**
1 **Piment d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du poivron et du beurre d'anchois

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Emballer le poivron rouge préalablement lavé dans une grande feuille de papier aluminium.
- 3 Le déposer dans un plat allant au four et enfourner pendant 30 minutes à 200°C (Th.7).
- 4 Mettre le beurre coupé en dés dans un bol et le travailler à la spatule pour le faire ramollir.
- 5 Quand le beurre devient pommade, ajouter la chapelure et mélanger pour l'incorporer.
- 6 A l'obtention d'une pâte homogène, ajouter le piment d'Espelette et le sel puis mélanger à nouveau.
- 7 Sur une planche, concasser les anchois avec un couteau d'office et les ajouter au beurre.
- 8 Poivrer et malaxer à nouveau avec la spatule pour bien mélanger le tout.
- 9 Déposer le beurre d'anchois dans un film alimentaire et l'enrouler pour former un boudin. Réserver au réfrigérateur le temps qu'il durcisse.

Étape 2

Préparation de la viande d'agneau

- 1 Couper la viande en suivant la courbe de l'os. Dénervé la viande et retirer les panouffles.
- 2 Conserver quelques fines couches de graisse pour entourer la noisette d'agneau.
- 3 Tailler la graisse des panouffles en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Enrouler les noisettes de viande dans les bandes de graisse et maintenir l'ensemble avec de la ficelle de cuisine.
- 5 Faire deux tours avec la ficelle pour que la viande ne se détache pas mais sans trop serrer.
- 6 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 7 Quand l'huile est bien chaude, déposer les noisettes d'agneau et les faire colorer à feu vif sur toutes leurs faces.
- 8 Lorsque la viande est bien dorée, la débarrasser dans une plaque à rôtir.

Étape 3

Finition du poivron et finition de l'aubergine

- 1 Couper le pédoncule de l'aubergine. Avec un couteau éminceur, la tailler en tranches d'environ 1cm d'épaisseur dans la longueur.
- 2 Mettre une poêle à chauffer avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Quand l'huile est chaude, ajouter les tranches d'aubergine.
- 4 Saler et poivrer et laisser colorer sur une face.
- 5 Arroser les autres faces d'huile d'olive et retourner les tranches pour les colorer.
- 6 Quand les tranches sont bien dorées, les égoutter sur du papier absorbant.
- 7 Sortir le poivron du four et retirer le papier aluminium.
- 8 Mettre le poivron dans un bol et enlever le pédoncule pour le vider de son jus de cuisson.
- 9 Réserver le jus de cuisson dans le bol et mettre le poivron sur une planche à découper afin d'extraire les graines.
- 10 Retourner le poivron et enlever la peau. Emincer en fines lamelles avec un couteau éminceur et réserver dans un bol.
- 11 Ajouter les anchois concassées au poivron. Filtrer le jus de cuisson au travers d'un chinois et l'ajouter au poivron avec le vinaigre balsamique.
- 12 Mélanger avec une cuillère et laisser macérer le temps de finir la recette.

Étape 4

Cuisson de la viande

- 1 Enfourner les noisettes d'agneau pendant 10 à 20 minutes à 200°C (Th.7) dans le four encore chaud.

- 2** Sortir le beurre d'anchois du réfrigérateur et enlever le film alimentaire qui l'entoure.
- 3** Sur une planche à découper, couper le beurre en rondelles à l'aide d'un couteau. Réserver.
- 4** A mi-cuisson, sortir les noisettes d'agneau du four et disposer la viande sur une planche.
- 5** Les couper en deux et les remettre dans le plat de cuisson la face coupée et rosée vers le haut.
- 6** Disposer une ou deux rondelles de beurre d'anchois sur chaque noisette d'agneau et enfourner à nouveau en mettant le four sur position grill.

Étape 5

Dressage

- 1** Sortir les noisettes d'agneau du four et découper les ficelles.
- 2** Disposer harmonieusement deux ou trois noisettes d'agneau sur les assiettes de service.
- 3** Déposer à côté de la viande une tranche d'aubergine poêlée.
- 4** Déposer un peu de poivron mariné sur la tranche d'aubergine et servir.