



Préparation longue

Carré d'Agneau Maine-Touraine en croûte de pain d'épices et pommes tapées

Pour 4 personnes :

- 1 carré d'agneau Maine-Touraine «VotreFavori» de 13 côtes manchonné par votre boucher
- 120 gr de moutarde avec 2 cl de vin blanc
- 75 gr de chapelure de pain d'épices et 50 gr de chapelure de pain
- 135 gr de beurre frais
- 5 cl d'huile d'olive
- La sauce : 50 gr de miel, 25 ml de vinaigre blanc, 20 gr de chapelure de pain d'épices, 1 litre de fond de veau avec 25 gr de fond de veau déshydraté
- 8 pommes tapées
- 1 litre de vin de Montlouis
- 100 gr de sucre

Faire bouillir le vin de Montlouis avec le sucre et verser celui-ci sur les pommes tapées. Couvrir d'un film de cuisson et cuire au four pendant 4 heures à 90°C. Retirer le film et cuire le jus jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter 10 gr de beurre.

Assaisonner le carré d'agneau «Votre Favori», le faire colorer dans un plat avec l'huile d'olive, puis badigeonner la surface la plus large de la moutarde et du vin blanc à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer largement du mélange de chapelure et arroser avec 100 gr de beurre fondu. Mettre au four à 150°C pendant 7 minutes pour une cuisson rosée. Dans le même temps, préparer la sauce : dans une casserole faire un caramel avec le miel; à ébullition verser le vinaigre blanc et la chapelure de pain d'épices. Ajouter 1 litre de fond de veau, réduire, assaisonner, passer au chinois. Mélanger avec 10 gr de beurre et fouetter. Dresser le carré d'agneau sur un plat et les pommes autour, la sauce en saucière.

Florent Houget, Château de Chissay (41) Les Hôtels Particuliers