

## L'agneau Pascal



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1 selle d'agneau entière, 2 carrés de 6 côtes, marjolaine, sel, poivre, huile d'olive

**Pour le coulis de petits pois :** 100g de petits pois surgelés, sel, sucre, beurre

**Pour la garniture de légumes verts :** 9 asperges vertes, 100g de petits pois frais écosés, 150g de fèves fraîches écosées, sel, sucre, beurre

**Pour le jus d'agneau :** Les os et les parures de la selle et des carrés d'agneau, 1 cuillère de fond de veau en poudre, arôme Patrel, 1 brin de marjolaine et de thym

**La selle d'agneau et le carré :** Parer, étalonner, manchonner les carrés d'agneau.

Désosser la selle d'agneau : Enlever le filet mignon. Retirer l'os central et s'éparer la selle en 2.

Retirer le gras sur le filet et la panoufle. Dédoubler la panoufle pour obtenir une fine feuille de viande.

Retirer les nerfs restants. Assaisonner la selle et placer au centre de chaque filet des feuilles de marjolaine.

Rouler chaque ½ selle sur elle-même en replaçant au centre le filet mignon.

Rouler ensuite chaque ½ selle dans 1 feuille de papier alu en serrant bien.

### **La sauce :**

Rôtir 30mn les os et les parures d'agneau et lorsqu'ils sont bien dorés les débarrasser dans une cocotte.

Mouiller avec 1 litre d'eau. Cuire 40mn et filtrer. Ajouter le fond de veau et les herbes.

Rectifier la couleur avec quelques gouttes d'arôme Patrel.

Cuire doucement jusqu'à obtenir ½ litre d'une sauce onctueuse.

### **Coulis de petits pois :**

Cuire les petits pois avec le beurre, le sel le sucre et 2dl d'eau pendant 5mn puis mixer finement.

**Les légumes :** Eplucher les asperges et les trancher en petits sifflets.

Les glacer à blanc en les cuisant dans très peu d'eau, sel, sucre et une noisette de beurre.

Cuire les petits pois et les fèves de la même façon. Mélanger tous les légumes.

**La cuisson des viandes :** Assaisonner et colorer les carrés sur chaque face dans une poêle avec un peu d'huile.

Lorsqu'ils sont bien dorés, finir la cuisson au four pendant 5mn. Laisser reposer 10mn au chaud avant de trancher chaque carré en 3 côtes.

Cuire les rouleaux de selle au four à 200° pendant 10mn et laisser reposer 10mn au chaud avant de trancher chaque rouleau en 3 tronçons égaux.

**Le dressage :** Faire un fond de coulis au fond de chaque assiette.

Poser un dôme de légumes puis le tronçon de selle et une côte. Verser autour un cordon de jus.