

Carré d'agneau de Provence en cocotte, fumé au thym Jus perlé et palets d'ail



Ingrédients pour 6 personnes :

3 carrés d'agneau de 8 côtes, assaisonnement, huile d'olive, un beau gros bouquet de thym

***Pour le jus :** Parures d'agneau, 20g de fond de veau en poudre, assaisonnement, 1l d'eau*

***Pour les palets d'ail :** 3 œufs, 3 têtes d'ail, 50g de beurre, 5 feuilles de gélatine, sel, huile pour friture*

***Pour la panure :** 2 œufs, 1 peu de lait, sel, 200g de chapelure fraîche, farine*

***Pour les petits pois :** 1kg de petits pois frais, 2 cébettes, sel, sucre, beurre*

Préparer les carrés d'agneau : Enlever le gras superflu tout en en laissant une partie et retirer tous les os pour n'obtenir que la noisette.

Le jus : Colorer les os et les parures d'agneau.

Déglacer avec l'eau et cuire 45mn à petit feu.

Filter et faire refroidir sur glace. Lorsque le gras s'est durci à la surface, l'enlever puis refiltrer.

Ajouter le fond. Cuire 30mn à très petit bouillon.

Filter à nouveau et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Les palets d'ail : Cuire les œufs durs 10mn à l'eau bouillante. Cuire l'ail épluché dans un peu d'eau salée. Lorsqu'il est cuit, le mixer finement avec les œufs durs décoquillés, la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le beurre. Rectifier l'assaisonnement et confectionner des rouleaux de 3cm de diamètre bien réguliers dans une feuille de papier film. Laisser prendre au froid avant de retirer le papier et couper des palets de 2cm de haut. Les paner 2 fois en les trempant successivement dans la farine, l'œuf battu détendu par une lichette de lait, de chapelure, d'œuf battu à nouveau et de chapelure. Frire dans un bain d'huile pour obtenir de beaux palets dorés.

Les petits pois : Ecosser les petits pois et les cuire dans un peu d'eau, sel, sucre et beurre.

En fin de cuisson ajouter les cébettes coupées en fins sifflets.

Cuisson de l'agneau :

Assaisonner colorer de chaque côté à la poêle dans l'huile d'olive pour obtenir une belle croute dorée.

Placer les carrés dans une cocotte remplie de thym. Cuire au four à 180° et à couvert pendant 15mn.

Laisser reposer 5mn avant de mettre le feu au thym de la cocotte et de l'étouffer en refermant hermétiquement la cocotte avec le couvercle.

Apporter aussitôt la cocotte à table et retirer le couvercle devant vos invités.