



Les plats principaux

Carré d'agneau en croûte de pignons de pin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes choux blancs (coupé grossièrement)
1 tranche de pain blanc (sans croûte)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
30 grammes de pignons de pin
2 taille d'agneau (500g)
80 grammes de beurre
5 marjolaine (feuilles)
1 bouillon de légumes
1 décilitre d'eau
poivre
sel

Méthode de préparation

Séchez bien la viande. Emiettez le pain. Mixez-le avec les pignons de pain, les feuilles de marjolaine et 50 g de beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte. Salez et poivrez. Salez et poivrez la viande et brunissez-la bien de tous les côtés dans l'huile d'olive. Placez-la ensuite 15 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Entretemps étuvez le chou dans le restant du beurre. Salez et poivrez, ajoutez l'eau et le cube de bouillon et laissez mijoter 5 minutes. Retirez la viande du four et emballez-la 5 minutes dans une feuille d'aluminium. En même temps faites préchauffer le grill du four. Enduisez la viande avec le mélange de pignons de pin et gratinez-la encore 2 minutes. Servez avec le chou blanc. S'accompagne parfaitement bien d'une riche purée de pommes de terre (éventuellement avec des noisettes moulues).

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four

