

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Côtes
découvertes

Croustillant de poitrine d'agneau et côtes découvertes



Recette de Alain LONGEVAL
Restaurant L'Abattoir (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 60 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 2h00



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 8 côtes découvertes
- 1 poitrine d'agneau
- 1/2 botte de cresson
- 4 pommes de terre
- 4 tomates moyennes
- 4 cœurs de feuille de sauge
- 1 courgette
- 1 verre de crème fraîche liquide



PRÉPARATION

1. Lavez les pommes de terre et les cuire en robe des champs : à l'eau non salée, à couvert et baissez après ébullition.
2. Lavez et émincez la courgette, puis faites-la sauter avec du beurre.
3. Mettez au four la poitrine d'agneau avec le thym, le sel, le poivre et faites cuire à 160°C (th. 6) pendant 1h50 (laissez confire).
4. Mondiez les tomates : incisez leur peau d'une croix et plongez les tomates 10 secondes dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée et enlevez la peau.
Astuce : la peau, une fois séchée au four peut servir de décor.
5. Pulpe de cresson : lavez le cresson, coupez les queues, faites cuire à l'eau bouillante salée 2 min puis à l'aide d'une écumoire, décantez dans un bol blinder ou bol haut afin de mixer en incorporant la valeur de 2 verres d'eau et une grosse noisette de beurre.
Mixez aussi longtemps qu'il faudra pour éliminer les fibres afin d'obtenir une couleur vert printemps unie et sans grain.
Il ne reste plus qu'à filtrer à travers une passoire fine avec un fouet.
Faites bouillir 1 verre de crème fraîche liquide et ajoutez la pulpe de cresson, rectifiez l'assaisonnement.
6. Épluchez les pommes de terre en robe des champs et les couper en grosses rondelles.
7. Découpez la poitrine d'agneau en bâtonnets de 7 / 8cm de long sur 1cm de large et les faire sauter avec les côtes.
8. Dressez à votre goût.