

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Selle

Selle d'agneau et pommes Dauphine



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



TEMPS

Préparation : 1h

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 20 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 1 selle d'agneau
- 4 grosses pommes de terre
- 1 aubergine
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Fleur de thym
- Accompagnement : 4 carottes cuites à l'eau



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200°C (th. 7/8).
2. Assaisonnez la selle avec le sel, le poivre et la fleur de thym.
3. Dorez la selle dans une poêle et faites-la rôtir au four 5 min à 200°C.
4. Sortez la selle du four et laissez reposer.
5. Épluchez, lavez et râpez à la mandoline ou au robot les pommes de terre.
6. Assaisonnez-les, sel, poivre (ne pas égoutter).
7. Tranchez la selle en fines escalopes.
8. Tranchez en rondelles l'aubergine, faites-la tremper et sauter à l'huile d'olive et réservez.
9. Prenez une poêle en fonte ou non adhérente, faites chauffer et disposez les pommes de terre râpées, rondelles d'aubergine puis la selle en marguerite autour de la poêle.
Recouvrez de pommes de terre râpées et formez la dauphine.
Lorsque la température est suffisante, baissez et laissez dorer à couvert.
10. Après 5 min à l'aide d'un plat rond, retournez la dauphine dans le plat et faites glisser dans la poêle pour dorer et cuire l'autre face.
11. Servez.