

Carré d'agneau rôti en croûte d'algues

Carré d'agneau rôti en croûte d'algues



Carré d'agneau rôti en croûte d'algues

Carré d'agneau rôti en croûte d'algues et chutney dulce et oignon rouge & Cocos de Paimpol au wakamé (recette Ronan Garnier). Pour 4 personnes

Ingrédients:

. 1 carré de porc (environ 1.2 kg) . 10g de salade du pêcheur . 1 brin de fleur de thym . 2 gousses d'ail . 3 échalottes . 50 cl de bouillon de volaille. 1 pot de chutney dulce et oignon rouge . 60g de chapelure . sel poivre.

Préparation

Vous pouvez demander à votre boucher de préparer le carré en quatre carrés individuels manchonnés. Garder les os et parures pour la sauce.

Pour la chapelure, mélanger la avec le chutney, les paillettes de salade du pêcheur, l'ail finement haché et la

fleur de thym ciselée.

Entre deux feuilles de papier sulfurisé, étaler cette préparation sur 1 centimètre d'épaisseur et placer là au congélateur.

Saler et poivrer la viande puis la saisir à feu vif dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive (3 à 4 minutes de chaque côté). Débarrasser la viande dans un plat

Sortir la croûte d'algues du congélateur et la découper en lanières pour l'appliquer sur les carrés.

Placer ensuite le plat au four pour finir la cuisson de la pièce dans un four chaud 180 à 200 °c pendant 25 minutes.

Pour la sauce

Faire revenir dans une poêle les os et parures, ajouter des échalotes l'ail et le thym puis déglacer au bouillon de volaille. Laisser réduire à feu doux pendant une heure et passer la sauce au chinois.

Cocos de Paimpol au wakamé

Faire cuire 300g de cocos de Paimpol dans un grand volume d'eau bouillante non salé avec 10g de Wakamé déshydraté.

(le Wakamé à la particularité d'accélérer la cuisson des légumes secs et transmettra une saveur subtile et marine au cocos)

Vérifier la cuisson, les égoutter puis les servir chaud avec une noisette de beurre.

[Lien vers la fiche du produit](#)