



Noisette d'agneau des Monts d'Orb aux pèlardons chauds

Préparation

Désosser et parer le carré d'agneau, le ficeler et le tailler en 12 tronçons.

Monder les tomates

Couper la poitrine en petits lardons

Trancher les pèlardons en 2 et diviser chaque tranche en 13.

Sauce : Dans un sautoir, faire colorer les petits lardons avec l'huile d'olive, ajouter les oignons émincés, les faire suer à feu doux, ajouter le thym puis les tomates, assaisonner, laisser mijoter.

Gâteau de pommes de terre : Couper en minces rondelles les pommes de terre, les mettre dans un rondou, ajouter le lait, la crème fraîche, la muscade, l'ail haché, assaisonner sel, poivre. Laisser cuire à feu moyen en remuant souvent. Lorsque l'appareil s'épaissit, le mettre dans 6 petits ramequins, saupoudrer de râpé et cuire au four 40 mn.

Cuisson : Saisir les noisettes d'agneau sur toutes les faces, déposer une tranche de pèlardon sur chacune d'elles, saupoudrer de thym et passer à la salamandre jusqu'à coloration du fromage.

Présentation : Napper l'assiette de sauce, déposer 2 noisettes d'agneau, un gâteau de pommes de terre et une petite branche de thym.

Ingédients

pour 6 personnes :

1 carré d'agneau

2 pèlardons

4 tomates

2 oignons de Lézignan

2 tranches de poitrine de porc salée

Huile d'olive

Thym en branche

6 pommes de terre

25 cl de lait

25 cl de crème fraîche

Ail, muscade,

emmental râpé