

Selle d'agneau de Léa Linster



Selle d'agneau de Léa Linster

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 20 min

Pour 6 personnes

Ingédients

800 g de selle d'agneau désossée ● 4 grosses pommes de terre (800 g) ● 4 cuil. à soupe de persil haché ● 2 cuil. à soupe d'huile ● 50 g de chapelure ● selpoivre

Pour la sauce : 1 cuil. à soupe de fond de veau en poudre ● 1 branche de romarin ● 50 g de beurre froid

Préparation

Pelez les pommes de terre. Râpez-les et pressez-les entre vos mains pour en extraire l'eau. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle antiadhésive. Etalez-y la moitié des pommes de terre en couche fine. Faites dorer sur feu moyen d'un côté et glissez cette galette sur un torchon sans la retourner. Parsemez de la moitié du persil. Faites de même pour la deuxième galette.

Préchauffez le four th 7/8 (220°). Coupez la selle en 2 morceaux égaux. Epongez-les, salez, poivrez et roulez-les dans la chapelure. Posez chaque morceau sur une galette et enroulez à l'aide du torchon. Fermez les bords des galettes. Enfourez sur une grille pour 15 à 18 min.

Dans une casserole, mettez le fond de veau, le romarin et 15 cl d'eau. Portez à ébullition et faites réduire de moitié. Ajoutez le beurre en parcelles en donnant un léger mouvement de rotation à la casserole. Rectifiez l'assaisonnement. Sortez les selles d'agneau du four, découpez-les et servez sur des assiettes préchauffées avec la sauce à part.

(Léa Linster, restauratrice au Luxembourg, a été lauréate avec cette recette du Bocuse d'Or 1989).

Nos suggestions de recettes : :

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Gigot d'agneau à la menthe, petits pois à la française

Gigot d'agneau de lait aux herbes

Notes personnelles