

Selle d'agneau à la polenta

Selle d'agneau à la polenta

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

600 g de selle d'agneau désossée 4 tomates 4 cl d'huile d'olive 6 gousses d'ail thym, sarriette et origan frais 1 cuillère à café d'origan séché 60 g de polenta précuite 50 g de tomme de Savoie à 20 % basilic, persil plat et ciboule sel poivre

Préparation

Préchauffez le four à 170°C (325°F). Rangez les tomates dans une cocotte, ajoutez un filet d'huile, l'origan séché, du sel et du poivre. Faites mijoter 20 min.

Dégraissez la selle d'agneau et disposez-la dans un plat allant au four avec les gousses d'ail en chemise (avec la peau). Par-solez de thym, sarriette, et origan frais. Salez, poivez et arrosez du reste d'huile. Enfouissez pour 20 min.

Mixez le basilic, le persil et la ciboule. Versez la polenta en pluie dans 25 cl d'eau bouillante, faites cuire sans cesser de tourner jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, puis incorporez les herbes et la tomme râpée.

Disposez dans chaque assiette une quenelle de polenta moulée à la cuillère, une tranche de selle et les gousses d'ail. Servez le jus de cuisson en saucière.

Notes personnelles

