

Noisettes d'agneau grillées ou snackées vert pré, frites fraîches

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Agneau :

2 filets d'agneau pris dans la selle
Sel fin, poivre du moulin
2 branches de thym

Beurre vert pré :

75 gr de beurre frais ½ sel
¼ botte de persil plat
1/4 botte d'estragon
2 échalotes grises
Poivre du moulin

Frites fraîches :

1 kg de pommes de terre agria ou bintje
Huile de friture
Sel fin et fleur de sel

Préparation :

L'idée de départ est la côte d'agneau grillée servie généralement avec une sauce béarnaise, frites et haricots verts.

Dégraissier et parer les filets d'agneau pris dans la selle. Couper chaque filets en 6 noisettes ; aplatir légèrement, mettre à mariner dans un peu d'huile et le thym ; réserver.

Préparer le beurre qui gratinera chaque noisette ; mixer les échalotes avec le beurre et les herbes, assaisonner ; on peut rajouter un peu de chapelure s'il on veut donner un peu plus de consistance.

Eplucher et laver les pommes de terre. Tailler les frites au couteau de manière traditionnelle.

Tremper les frites dans de l'eau tiède pendant 10mn et égoutter. Bien sécher et blanchir à 140°C pendant 5 à 6mn. Egoutter et porter la friture à 170°C. Replonger les frites pendant 5 à 6mn à nouveau afin de bien les saisir et colorer. Egoutter à nouveau, déposer sur un papier absorbant et saler avec un mélange de sel fin et de fleur de sel.

Pendant ce temps, marquer les noisettes d'agneau en cuisson soit à la grillade, soit à la plancha 4mn de chaque côté. Débarrasser et masquer de beurre aux herbes ; passer le tout à la salamandre.

Dresser avec les frites à part ou sur la même assiette.