

Croustade d'Agneau à la provençale

- Préparation : 1 heure
- Cuisson : 2 heures 1/4

Ingrédients

- 1 Oeuf
- 2 Carré d'agneau
- 50 cl de Vin Blanc
- Sel, Poivre
- 1 Poireau
- 1 Carotte
- 2 kg de Tomates
- Thym
- 250 g d'Oignons
- 1 cuillère à café de Miel
- 50 cl d'Eau
- 500 g de pâte Feuilletée
- 10 Filets d'anchois



Préparation de la recette

•Désossez les deux carrés d'agneau de façon à obtenir deux boudins. Conservez les os et les parures.

•Réservez 4 tomates et préparez les autres en tomates confites. Après les avoir nettoyées, mondez-les et placez les quartiers de chair avec du thym et un filet d'huile d'olive 2 heures sur une plaque du four à 100°C (th. 3).

•Pour la compote d'oignons, épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Mettez-les sur le feu avec deux anchois et le miel. Laissez cuire doucement 45 minutes.

•Nettoyez et taillez la carotte, l'oignon et le poireau. Faites revenir les os et les parures dans une sauteuse avec de l'huile très chaude. Ajoutez les légumes. Mouillez avec le vin blanc. Remuez à la spatule en bois et ajoutez l'eau. Laissez réduire.

•Lavez et pelez 4 tomates. Ajoutez-les à la préparation et faites réduire de nouveau afin d'obtenir un bon fond d'agneau. Préchauffez le four à 250°C (th. 8). Avec un lardoire, insérez dans la viande quatre filets d'anchois par carré. Faites cuire dans une poêle les petits boudins d'agneau, 2 minutes de chaque côté. Puis laissez-les refroidir.

•Enveloppez-les dans la pâte feuilletée, badigeonnez-les au jaune d'oeuf et enfournez à 250°C (th. 8), durant 15 minutes. Pour finir, disposez sur le dessus une couche d'oignons et de tomates confites. Servez avec le jus d'agneau parfumé au thym.