

# CANON D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

*Piquillos farcis, fricassée de petits légumes,  
Jus infusé au thym*

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Selle d'agneau 2 pièces  
Huile d'olive QS

### CROÛTE PAYSANNE

Beurre pommade 0.320 kg  
Parmesan râpé 0.120 kg  
Noisette 0.120 kg  
Persil plat 0.120 kg  
Chapelure de pain mie 0.200 kg  
Ail 2 gousses

### SAUCE

Miel 0.050 kg  
Vinaigre 0.10 litre  
Jus d'agneau 0.20 litre  
Menthe fraîche ¼ botte  
Beurre 0.060 kg  
Sel / Poivre PM

### GARNITURE

Petits violets 10 pièces  
Fèves 0.500 kg  
Poivrons rouges 3 pièces  
Ail en chemise 10 pièces  
Pomme de terre nouvelle 20 pièces  
Oignons fanes 5 pièces  
Poitrine de porc fumé 0.400 kg

### CAVIAR D'AUBERGINES

Aubergines 4 pièces  
Huile d'olive 0.150 litre  
Thym 2 brins  
Sel / Poivre PM

### DÉCORATION

Chips de pommes de terre 10 pièces

### PROGRESSION

**1. Habiller les selles** détailler 10 canons et réserver.

**2. Confectionner le jus au thym.**

Le cuire 30 minutes, le chinoiser, et le réduire.

Confectionner un caramel ambré avec le miel. Déglacer au vinaigre.

Réduire à consistance onctueuse, ajouter le jus d'agneau. Réduire.

Ajouter la menthe et laisser infuser 10 minutes.

Passer au chinois, monter au beurre.

**3. Colorer les canons** légèrement sur chaque face.

**4. Confectionner la croûte paysanne.**

Mélanger le beurre pommade avec tous les ingrédients finement hachés au robot coupe.

Étaler le tout finement entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au frais.

**5. Préparer les garnitures**

- ✓ Cuire et émonder les fèves
- ✓ Eplucher et tailler les poivrons en cubes
- ✓ Tourner et tailler les petits violets
- ✓ Laver les pommes de terre
- ✓ Eplucher les oignons
- ✓ Tailler la poitrine en lardons

Cuire tous les légumes en cocotte à couvert, à l'huile d'olive en commençant par les lardons de poitrine fumé et en ajoutant les légumes les plus durs et en finissant par les plus tendres.

**6. Réaliser le caviar d'aubergines**

puis garnir les piments piquillos avec.

**7. Recouvrir les canons d'agneau**

d'un rectangle de croûte paysanne et les mettre à cuire au four à 180 °C quelques minutes, suivant le degré de cuisson souhaité.

**8. Dresser le tout harmonieusement**

avec un peu de jus infusé au thym.