

Noisettes d'agneau lardées et coulis de fèves

Préparation 30 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 noisettes d'agneau dans le filet

6 fines tranches de lard fumé (j'en compte 12 c'est plus pratique)

400 g de fèves fraîches

1 brin de sarriette (remplacée par du thym frais)

10 cl de bouillon de volaille

5 cl de crème liquide

1/2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Entourer chaque noisette d'agneau d'une tranche de lard fumé. Assaisonner et les attacher avec une ficelle de cuisine.

Plonger les fèves dans de l'eau bouillante salée 2 mn puis les rafraîchir. les égoutter et les pincer une à une pour retirer la peau qui les recouvre.

Chauffer de l'eau salée, ajouter la sarriette ou le thym et y plonger les fèves 10 mn environ, vérifier la cuisson des fèves qui doivent s'écraser facilement. Égoutter et retirer la sarriette ou le thym.

Réserver 1/4 des fèves et mixer les autres avec le bouillon de volaille et la crème.

Saler et poivrer et porter ce coulis juste à frémissements. Si le coulis est trop épais, rajouter un peu d'eau ou de crème liquide.

Dans une poêle cuire à feu vif les noisettes d'agneau 2 mn de chaque côté dans l'huile.

Pour servir retirer la ficelle entourant les noisettes d'agneau, en disposer 3 par assiette, et ajouter le coulis de fèves et les fèves entières réservées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>