

Selle d'agneau rôtie, jardinière nouvelle

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min



Ingrédients

- 800 g de selle d'agneau désossée et ficelée
- 4 petits navets ronds
- 4 petites carottes
- 4 pommes de terre nouvelles
- 1 bouquet d'artichauts violets
- 400 g de fèves
- 400 g de petit pois
- 1 cœur de laitue
- 8 petits oignons blancs
- 1 bouquet de menthe
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 40 g de beurre
- 1 c à soupe d'huile d'arachide
- 1 c à café de thym
- Sel et poivre

Préparation

- 1- Grattez les navets et les carottes sous l'eau, égouttez-les. Pelez et rincez les pommes de terre. Ecossez les fèves et les petits pois. Epluchez les oignons en leur laissant un morceau de tige verte. Equeutez les artichauts, enlevez une rangée de feuilles. Coupez l'extrémité pointue de chaque artichaut. Plongez les fèves ainsi que les petits pois 5 min dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Enlevez la première peau des fèves.
- 2- Préchauffez le four à th 8 (240°)
- 3- Coupez en dés les pommes de terre, les navets et les carottes. Partagez les artichauts en deux. Faites chauffer la moitié du beurre dans une sauteuse. Versez les dés de légumes, ajoutez les oignons, les fèves, les petits pois, les artichauts et quelques tiges de menthe. Salez, poivrez. Mouillez d'eau chaude à hauteur. Ajoutez la tablette de bouillon émiettée. Remuez bien et laissez mijoter une quinzaine de minutes à feu très doux, en couvrant à moitié.
- 4- Dans le même temps, mettez la selle d'agneau dans un plat à four adapté à sa taille. Versez l'huile sur la viande, ajoutez le reste de beurre en parcelles et parsemez de thym. Versez un petit verre d'eau dans le plat. Enfournez pour 15 min.
- 5- Lorsque les légumes ont cuit 15 min, ajoutez le cœur de laitue coupé en quatre, et poursuivez la cuisson pendant 10 min, en rajoutant quelques cuillerées à soupe d'eau si nécessaire.
- 6- Sortez la viande cuite, couvrez-la d'une feuille d'aluminium et laissez-la reposer 5 min avant de la trancher. Salez, poivrez la viande à ce moment. Servez très chaud avec la jardinière décorée des feuilles de menthe.

Servez ce plat accompagné d'un Château La Rame, Cadillac Côtes de Bordeaux.