



Carré d'agneau au thym serpolet et Mirabelles de Lorraine

Préparation : mn Cuisson : mn Attente : Difficulté : Coût :

INGRÉDIENTS

- 400 g de Mirabelles de Lorraine
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sucre en poudre
- 4 carrés d'agneau de 2 côtes premières chacun
- 8 brins de thym serpolet
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION

Disposez les carrés d'agneau dans un large plat à gratin. Parsemez des brins de thym, de fleur de sel et du poivre de moulin. Arrosez-les d'huile d'olive.

Glissez le plat dans le four préchauffé à 240°C (th. 8) et laissez-les cuire 10 mn en les arrosant en cours de cuisson. Retirez les carrés du plat et couvrez-les de papier aluminium. Laissez les reposer 5 mn.

Jetez la graisse de cuisson du plat. Arrosez d'une cuillerée d'eau chaude et grattez les sucs caramélisés. Portez le jus à ébullition et fouettez-y 10 g de beurre.

Lavez et séchez les mirabelles. Fendez les en deux et retirez les noyaux.

Mettez 20 g de beurre à chauffer dans une poêle sur feu moyen. Faites-y revenir les mirabelles en les mélangeant délicatement pendant quelques minutes. Saupoudrez-les d'une pincée de sucre et faites-les dorer.

Disposez les carrés d'agneau sur un plat, entourez-les des mirabelles et servez le jus à part dans une saucière.

NOTES

© Mirabelle de Lorraine. Tous droits de reproduction réservés. Reproduit par Cooking2000 avec l'autorisation des Mirabelles de Lorraine

