

# Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, légumes tajine



**Pour :** 6 personnes

**Temps de préparation :** 35mn

**Temps de cuisson :** 20mn

**Temps de repos :** 5mn



## Ingrédients



### Pour la viande :

6 carrés d'agneau de 3 côtes  
200 g de chapelure de pain  
1 gousse d'ail  
1 branche de thym frais  
3 branches de romarin  
5 cl d'huile d'olive  
2 cl d'huile d'arachide  
Persil plat  
Sel fin  
Poivre du moulin

### Pour les légumes :

18 mini carottes  
6 mini courgettes  
12 mini navets  
1/2 citron confit au sel  
15 g de dattes fraîches  
12 abricots secs  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1 cuillère à café de ras el hanout  
1 pincée de pistils de safran  
15 g de beurre doux  
Sel fin  
Poivre du moulin

## Descriptif



### Pour l'agneau

Préchauffer le four à 180 °C.

Effeuillez le persil, le romarin et le thym. Hacher finement l'ail. Placer ces ingrédients dans le mini-hachoir avec la chapelure, le sel et l'huile d'olive, puis mixer jusqu'à obtenir la consistance d'une chapelure fine. Saler et poivrer les carrés, puis les dorer côté peau pendant 3 à 4 min dans une poêle avec un filet d'huile. Les retourner et les recouvrir de chapelure aux herbes, puis les cuire au four pendant 5 min.

Laisser ensuite reposer pendant 5 min avant de servir.

### Pour les légumes

Laver les mini-légumes et couper les fanes des carottes et des navets en laissant environ 3 cm de vert. Couper le citron confit, enlever la pulpe et couper la chair en petits dés. Couper les dattes en 2 et enlever le noyau. Déposer les mini-légumes, les dattes, les abricots et les dés de citron confit dans une poêle. Ajouter les épices, le beurre, le sel et le poivre et couvrir d'eau à hauteur. Laisser cuire les légumes à feu doux et à couvert pendant environ 10 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Les débarrasser et faire réduire la sauce aux 2/3.

### Pour le dressage

Dresser les carrés et disposer les légumes autour, puis entourer le tout d'un filet de jus.



## Truc du chef :

Ce carré d'agneau épicé se mariera parfaitement avec le vin RIGAL L'Instant Truffier. Ajoutez quelques pignons de pin torréfiés aux légumes pour donner du croquant.