

# Carré d'agneau Bleu du Maine En croute de thym et parmesan Tarte fine de légumes confits

Pour 4 personnes

## Ingrédients :

4 carrés d'agneau Bleu du Maine (à détailler)

## Croute thym :

100 gr de beurre pommade (consistance molle)  
3 branches de thym  
Sel poivre  
50 gr de chapelure  
10 gr de parmesan

## Tarte fine de légumes confit :

1 courgette  
2 oignons  
2 tomates  
Une branche de thym  
Ail  
1 Poivron

## Sauce bordelaise

½ litre de vin rouge  
1 litre de fond de veau  
100 gr échalotes

## Confection croute de thym :

Mélanger tous les ingrédients dans un petit saladier  
Etaler ensuite la pate obtenue entre deux feuilles de papier cuisson et laisser durcir au frigo  
Lorsque c'est durci détailler des carré de la dimension de votre agneau et conserver au frigo

### Confection tarte fines de légumes confits :

Emincer finement les oignons et faites les confire dans un peu d'huile d'olives sans coloration avec du sel poivre et le thym (il faut que vos oignons soit fondant)

Ajouter la brunoise de poivrons et l'ail

Détailler la courgette en rondelles et faites les légèrement sautées à l'huile d'olives (2 à 3 min)

Détailler les tomates en rondelles fines

Montage : Dans un cercle de 10cm et sur du papier sulfurisé étaler vos oignons confits sur une fine couche

Disposer en rosace vos courgettes et tomates sur votre lit d'oignons en les alternant

### Cuisson carré d'agneau :

Saisir les carrés et les finir au four à 180° pendant 15 minutes pour une cuisson rosé avec une gousse d'ail en chemise écrasée

### Sauce bordelaise :

Faire réduire le vin rouge et les échalotes ciselées jusqu'à réduction totale du vin rouge

Ajouter le fond de veau et laisser réduire jusqu'à obtention de la consistance voulue (un peu sirupeuse )

Cette sauce nous servira a déglacer notre cuisson d'agneau

Dressage (se référer a la photo)

Bon appétit