

AGNEAU DE LAIT RÔTI, PETITS POIS ET ASPERGES BLANCHES

Pour 4 personnes

<u>Viande et Sauce</u>	<u>Garnitures</u>
> 2 carrés	> 200 g de petits pois
> ½ L de bouillon de volaille	> 1 carotte
> 1 oignon, 1 tête d'ail rose	> 1 salade Verte
> 300 g de beurre	> 12 asperges blanches
> Huile, sel	> 50g de ventrèche

Réalisation :

- Parer et mançonner les carrés d'Agneau (gratter à l'aide d'un couteau le haut des côtes)
- Écosser les petits pois, les blanchir dans une eau bouillante salée (1 minute). Puis les rafraîchir dans une eau glacée.
- Cuire les asperges à l'anglaise, dans une eau bouillante salée pendant 6 à 8 min selon grosseur. Puis les rafraîchir dans une eau glacée.
- Tailler la carotte, l'oignon et la ventrèche en brunoise puis faire suer à l'huile d'olive.
- Monter au beurre, incorporer les petits pois.
- Finir avec l'émincée de salade.
- Cuire l'agneau avec l'ail rose en chemise au four à 200°C, 10 minutes pour les carrés. Réserver dans un plat afin de laisser poser la viande, 10 minutes pour les carrés minimum.
- Déglacer la plaque de cuisson avec le bouillon de volaille et laisser réduire pendant quelques minutes.
- Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive faire sauter les asperges.
- Dresser dans une assiette tous les petits pois à la française.
- Décortiquer l'ail que l'on ajoutera avec trois côtes d'Agneau.
- Disposer les pointes d'asperges blanches sur les petits pois.
- Servir le jus à part dans une saucière.