



CROUSTILLANTS D'AGNEAU DES PONTS-DE-MARTEL

Ingédients pour le croustillant d'agneau

- 1 filet d'agneau par personne (environ 200 g)
- Sel
- Poivre
- Beurre
- 1 pâte à filo
- 1 jaune d'oeuf
- Moutarde des prés d'Areuse ou moutarde en grain

Ingédients pour le beurre aux herbes

- 200 g de beurre
- 30 g d'ail haché
- 3 g sel
- 25 g d'échalotes
- 20 g de persil haché.
- 2 g de poivre
- 20 g de ciboulette
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- 100 g de chapelure

Préparation de la viande

Préchauffer une poêle bien chaude avec du beurre clarifié et poêler le filet d'agneau préalablement salé et poivré.

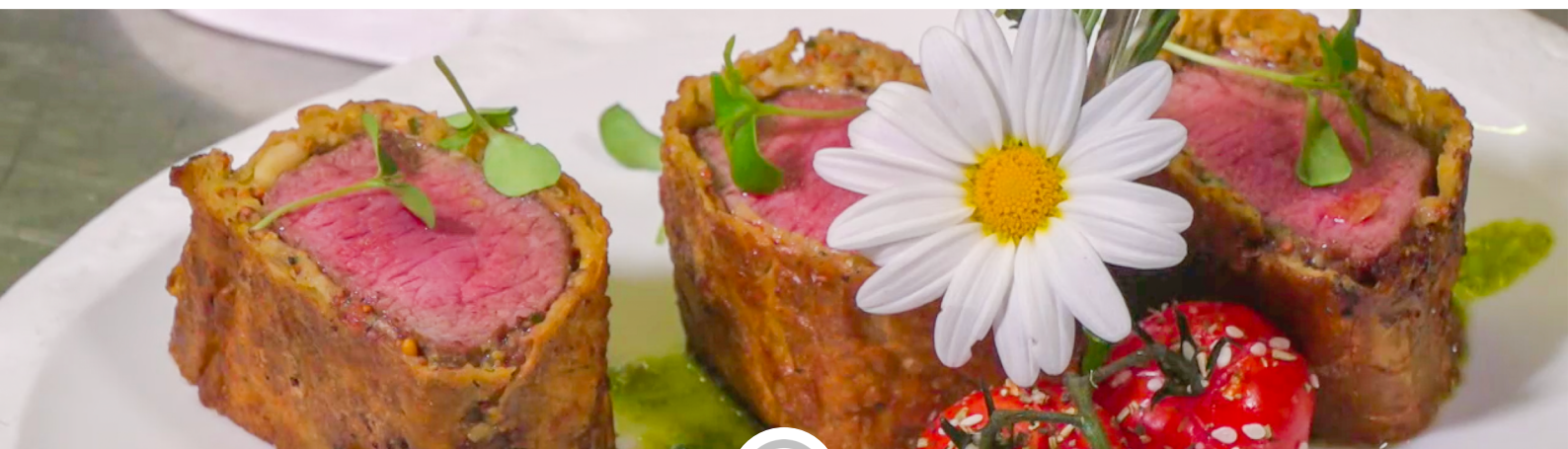
Réserver et laisser reposer afin de laisser la viande se détendre et égoutter.

Préparation du beurre aux herbes

Sortir le beurre à température ambiante afin de lui donner une texture « pommade », incorporer tous les ingrédients et bien mélanger.

Préparation des croustillants

Badigeonner la pâte filo avec le jaune d'oeuf et replier en deux afin de lui donner une double épaisseur.



Etaler sur la pâte repliée, une bande de moutarde ensuite disposer le beurre aux herbes et terminer avec le filet d'agneau.

Répéter l'opération moutarde et beurre aux herbes sur le filet d'agneau.

Rouler la pâte filo autour de l'agneau et bien refermer à la jointure en badigeonnant à nouveau de jaune d'oeuf.

Colorer de chaque côté le croustillant d'agneau dans une poêle très chaude avec du beurre clarifié 2-3 minutes, puis mettre au four à 200° pendant 5 minutes.

Laisser reposer, découper et servir directement.

Accord en vin

Pinot Noir barrique, Nicolet Vins, domaine des Balises, Bevaix