

cuisiner.



RECETTE

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AUX CRANBERRIES

Pour 4 personnes

Carré d'agneau 12 côtes
(environ 1,2 kg)

50 g de beurre,
1 gousse d'ail et du thym.

CROÛTE D'HERBES

30 g de persil, 30 g d'origan, 30 g de coriandre, 200 g de chapelure, 100 g de beurre demi-sel et du poivre.

POMMES DAUPHINES

400 g de pommes de terre, 50 g d'eau, 50 g de lait, 6 g de miel, 45 g de beurre, 65 g de farine, 2 œufs, 4 g de sel et une pincée de muscade.

SAUCE AUX CRANBERRIES

Faites tremper la veille 100 g de cranberries sèches dans 200 g d'eau. Épluchez et ciselez une échalote et faites-la suer avec 60 g de cranberries. Déglacez avec 200 g de porto et 200 g de jus de cranberries. Laissez réduire jusqu'à obtention d'un aspect sirupeux, puis ajoutez 200 g de fond de veau et portez à ébullition. Ajoutez une cuillère à café de Maïzena et mixer le tout.

PRÉPARER LE CARRÉ D'AGNEAU

Manchonnez le carré d'agneau en taillant la chair au niveau des os sur 5 cm et les gratter afin d'obtenir des os bien propres et apparents. Coupez 4 morceaux de 3 côtes. Les saler et faire chauffer votre beurre dans une poêle avec l'ail en chemise et le thym.

Lorsque le beurre est moussant, déposez les carrés afin de les saisir côté peau, tout en les arrosant de beurre. Laissez cuire 3 à 4 minutes puis débarrassez et laissez refroidir.

POUR LES POMMES DAUPHINES

Épluchez et taillez grossièrement les pommes de terre avant de les plonger dans une casserole d'eau bouillante et salée. Laissez cuire jusqu'à pouvoir planter facilement la lame d'un couteau dans la chair. Sortez les pommes de terre de l'eau et écrasez-les pour obtenir une bonne purée.

Dans une casserole portez à ébullition le lait, l'eau, le sel, la muscade, le miel et le beurre. Et, hors du feu, ajoutez la farine en mélangeant à la spatule. Remettez sur le feu et remuez en continu afin de sécher la pâte.

Débarrassez dans un saladier et incorporez les œufs un à un. Puis mélangez avec la purée froide. Pour former des boules de la taille d'une prune, farinez-vous les mains.

CUISONS

Préchauffez le four à 200 °C en chaleur tournante et enfournez les carrés d'agneau pendant 10 minutes. Pendant ce temps-là, plongez les pommes dauphines dans une friteuse à 170 °C, 4-5 minutes jusqu'à obtention d'une belle couleur brun doré. ●

Bar-restaurant La Belle Époque
3, rue Henri-Navier,
Vannes
02 97 53 14 07



(De gauche à droite) Virginie et Grégoire Di Fiore, Swann Auffret et Aymeric Laniel.

Grégoire et Virginie Di Fiore,
Aymeric Laniel, Swan Auffret.

LA BELLE ÉPOQUE

En passant la porte du Bar-restaurant de la Belle Époque, l'immersion est immédiate. Le rideau en velours se lève sur une décoration soignée, un lieu cosy à l'éclairage tamisé. Pari réussi pour Grégoire et Virginie Di Fiore, ainsi que leur associé Aymeric Laniel, qui en ouvrant en novembre 2021, souhaitent créer une ambiance laissant oublier la zone commerciale environnante. Côté table, les plats sont généreux, familiaux et réconfortants. Pour le menu du jour, un semainier est renouvelé toutes les 6 semaines, en accord avec les produits du moment. Derrière les fourneaux, Swann Auffret, issu d'une formation pâtissier et ancien cuisinier à la Brasserie Bleue, adapte sa cuisine en fonction de la saisonnalité. Avec ses 84 couverts à l'intérieur, 120 en terrasse et 70 places dans l'espace bar, la Belle Époque est ouverte de midi à 1 h, 7 jours sur 7.