



**CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, POLENTA, SALSIFIS AU JUS, AIL EN CHEMISE, DATTES MEDJOUL ET JUS D'AGNEAU**

**Ingrédients pour 8 personnes**

1 carré d'agneau désossé de 800 gr

**Croûte d'herbes**

100 gr de parmesan  
100 gr de beurre  
100 gr de chapelure  
30 gr d'herbes hachées finement

**Polenta**

250 gr de polenta fine  
50 cl de lait entier  
50 cl de crème liquide

**Panisse aux olives** (pour un cadre 16x16x2)

500 gr de lait  
130 gr de farine de pois chiche  
8 gr de maïzena  
3 jaunes d'œufs  
7 gr de sel  
70 gr d'olives noires dénoyautées concassées

**Salsifis**

250 gr de salsifis  
50 gr d'échalote ciselée  
80 gr de beurre  
10 cl de jus de veau  
10 cl d'eau  
Sel, poivre

**Ail en chemise**

16 gousses d'ail  
10 cl d'huile d'olive  
160 gr de datte Medjoul



\*\*\*\*\*

## Progression

Tailler 8 portions d'agneau. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, assaisonner et colorer les portions d'agneau sur chaque face et les disposer dans une plaque inox.

Ramollir le beurre, le mélanger avec le reste des ingrédients dans un cul de poule. Disposer cette masse entre 2 papiers sulfurisés. Étendre au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une épaisseur de 5mm. Passer au congélateur puis tailler des rectangles de la grosseur des carrés d'agneau. Réserver au congélateur.

Chauffer le lait et la crème, verser progressivement sur la polenta et laisser cuire 10 minutes. Débarrasser directement dans une poche à douille lisse et maintenir au chaud.

Dans une casserole, faire fondre les échalotes avec le beurre, sans coloration. Ajouter les salsifis, remuer, ajouter l'eau et le jus de veau. Assaisonner et cuire doucement pendant 20 minutes puis hacher finement. Réserver au chaud.

Faire cuire les gousses d'ail dans l'huile d'olive à 85 °C pendant 2 heures et réserver.

Réaliser une purée avec les dattes. A l'aide de 2 cuillères, réaliser des quenelles, réserver.

## Finition, cuisson et dressage

Disposer les carrés de croûte d'herbes sur les morceaux d'agneau. Sur la même plaque, ajouter les gousses d'ail et cuire à 175°C pendant 6 minutes.

Maintenant à température. Coucher la polenta sur les assiettes, faire des quenelles avec les salsifis.

Disposer les quenelles de dattes et de salsifis sur assiette.

A l'envoi, passer 3 minutes au four le carré d'agneau avec la croûte d'herbes.



**Chef Jacques BARNACHON**  
*L'Étang du Moulin*  
5 chemin de l'Étang du Moulin  
25210 Bonnetage