



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 1 carré de 600 g
- 16 figes
- 800 g de patates douces
- 2 gros oignons blancs
- 2 échalotes roses
- 6 gousses d'ail
- 1 bouquet de fines herbes fraîches
- 25 cl cognac
- 25 cl d'huile d'olive
- 10 g beurre,
- 4 pincées de sel
- 10 g de poivre vert en grain

PRÉPARATION
ET CUISSON :
30 minutes

Carré d'agneau confit aux figes et patates douces aux herbes

Préchauffer le four à 220° C (Th. 7-8).

Peler les patates douces, les découper en gros cubes et les déposer dans un plat à four avec les oignons coupés en rondelles, les gousses d'ail entières et $\frac{3}{4}$ des herbes. Arroser d'huile d'olive et enfourner pour 25 min.

Faire des entailles de 5 mm de profondeur dans le gras de la viande, y insérer des grains de poivre vert, saler, arroser de la moitié du cognac et laisser mariner.

Faire blondir les échalotes hachées dans une cocotte avec le beurre, ajouter la viande côté gras, les figes puis le reste des herbes et du poivre vert. Tourner la viande au bout de 10 min, verser le reste du cognac et poursuivre la cuisson 10 min.

Servir le carré d'agneau accompagné de son jus de cuisson, des figes et des patates douces aux herbes.

Alternative viande

Le carré d'agneau est composé de 13 côtes : 5 découvertes (carré découvert), 4 secondes et 4 premières (carré couvert) . On peut utiliser indifféremment l'un, l'autre ou le 3°. On peut également remplacer le carré par une selle anglaise.

cuisine by

Le plus de

Transformez le gratin en purée de patates douces. Pour cela épluchez 6 patates douces, coupez-les en morceaux, faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante. Mixez-les avec un filet d'eau de cuisson, 1 c. à s. de mascarpone et 5 cl de crème liquide, salez, poivrez et ajoutez des zestes de citron vert.

L'astuce cuisine

Vous pouvez aussi faire mariner le carré d'agneau sans l'inciser, la viande sera encore plus tendre. En revanche, il faudra augmenter le temps de la marinade.