

Opération : 1 Produit hommage au Chef !  
[www.jacquesmaximin2018.com](http://www.jacquesmaximin2018.com)

SELLE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES VIENNOISE TANDOORI,  
CITRON CONFIT, NAVETS ET OLIVES PIQUILLOS  
par Patrick Brossé

### Ingrédients

- 1 selle et 1 carré d'agneau de lait des Pyrénées préparés par son boucher
- 35 cl de jus d'agneau
- 12 pointes d'asperges vertes
- 8 petits poireaux nouveaux
- 8 pousses de brocoletti
- 8 navets fanes
- 300 g d'épinards
- 100 g d'oseille crue
- 4 gousses d'ail frais
- 1 tête d'ail nouveau
- 20 g de chapelure de pain de mie fraîche
- 1 c. à c. de tandoori
- 5 g de parmesan
- 24 fleurs (de bourrache, d'oseille rouge, de sauge)
- 2 feuilles de menthe
- citron confit
- beurre
- huile d'olive
- sel et poivre



### Préparation

Laver et essuyer asperges, poireaux, brocoletti et navets, les faire suer séparément dans du beurre. Au bout de 3 min, ajouter un peu d'eau, les retirer au fur et à mesure de leur cuisson. Réserver avec le jus de cuisson.

Blanchir les épinards et l'oseille, les passer au mixeur, ajouter 3 c. à s. d'huile d'olive, saler et poivrer.

Faire fondre 25 g de beurre dans une casserole, ajouter la chapelure, faire blondir sur le feu puis ajouter les gousses d'ail haché, le tandoori, le parmesan et poivrer. Placer cette préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé, l'étaler finement au rouleau à pâtisserie. Réserver au frais.

Rôtir au four à 200 °C la selle d'agneau avec la tête d'ail coupée d'en deux pendant 20 min et le carré d'agneau pendant 10 min. Laisser reposer 10 min. Réchauffer le jus d'agneau, la purée d'épinards et les légumes en les glaçant dans leur jus de cuisson.

Lever la selle d'agneau, déposer la viennoise de tandoori sur les filets, les faire légèrement colorer sous le grill du four puis couper chaque filet en deux. Détailler le carré.

Disposer la viande dans les assiettes avec la purée, les légumes et le citron confit, parsemer de fleurs. Servir le jus d'agneau en saucière avec les feuilles de menthe ciselée.