Carré d’agneau en pâte d’olives et parmesan servit avec ses haricots verts en fagots et une purée de pommes de terre



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **50**
Cuisson : **30**

Ingrédients

- 200 g de parmesan Parmigiano Reggiano DOP
- 2 carrés d’agneau
- 200 g d’olives
- 800 g de haricots verts
- 15 tranches de jambon de la Forêt-Noire
- 1 kg de pommes de terre (riches en amidon)
- 250 ml de lait
- 2 cs de beurre
- Un peu d’huile d’olive
- Herbes aromatiques (romarin, thym)
- Sel, poivre, noix de muscade

Étapes de la préparation

1. Épluchez 1 kg de pommes de terre, lavez-les, coupez-les en gros morceaux et faites-les cuire à couvert dans de l’eau salée pendant 20 à 25 min. Puis laissez-les bouillir à feu doux sans couvercle.
2. Portez le lait à ébullition avec le beurre, un peu de sel, le poivre et la noix de muscade fraîchement râpée.
3. Écrasez les pommes de terre avec un presse purée dans la casserole et mélangez-y le lait bouillant avec l’aide d’un batteur.
4. Hachez finement les olives et les herbes aromatiques et mélangez-les avec le parmesan râpé et un peu d’huile d’olive jusqu’à obtenir une bonne consistance.
5. Découpez le carré d’agneau en morceaux et faites-le cuire à feu vif, mais seulement brièvement, pour obtenir une jolie couleur à l’extérieur.
6. Retirez-les, assaisonnez-les, imbibez-les de pâte d’olives au parmesan et enveloppez-les dans une feuille d’aluminium. Terminez la cuisson au four à 60°C pendant 10 minutes.
7. Rincez les haricots verts, faites-les bouillir dans de l’eau salée.
8. Préparez des fagots et enveloppez-les de jambon de Forêt-Noire. Faites-les revenir dans la poêle de tous les côtés.
9. Dans un plat, dressez les carrés d’agneau sur la purée de pomme de terre, accompagnés des fagots.

? **Astuce :** Il est également possible de râper du parmesan dans la purée de pommes de terre.