

# **Selle d'agneau fermier des Pays d'Oc marinée grillée, croquette pieds d'agneau et piquillos, aïoli et pois gourmands.**

Temps de réalisation : 35min

Temps de cuisson : 20min

Difficulté : \*\*

## Ingrédients :

Selle marinée grillée

- 4 noisettes d'agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge
- 8 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à soupe de cumin en poudre
- 1 cuill. à soupe de paprika
- 1/2 cuill. à café (ou plus) de piment d'Espelette
- 1 petite branche de thym
- 1 feuille de laurier
- sel

Croquette piquillos et pieds d'agneau fermier des Pays d'Oc

- 30 g de beurre
- 80 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 150 g de fromage râpé au choix
- 4 pieds d'agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge cuits
- 200g de piquillos
- 2 œufs
- 100 g de chapelure
- 1 l d'huile à friture ou de tournesol
- sel, poivre

Aïoli

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- sel et poivre du moulin
- 15 cl d'huile d'olive
- 15 cl d'huile végétale
- 4 gousses d'ail blanc de Lomagne IGP, écrasées

### **1 - Selle d'agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge marinée grillée :**

Détailler ou demander à votre boucher de vous détailler les noisettes d'agneau des Pays d'Oc. Mettez les épices et l'huile d'olive dans un plat creux, puis effeuillez le thym et effritez la feuille de laurier avec les doigts, au-dessus du plat. Mélangez bien.

Déposer les noisettes d'agneau dans la marinade pour bien les imprégner. Laissez mariner pendant 4 heures au frais, en les retournant de temps en temps.

Préchauffez la plancha. Posez l'agneau sur la plaque en les égouttant et faites-les cuire à chaleur moyenne, 3 à 4 minutes de chaque côté selon leur épaisseur, en les arrosant plusieurs fois avec la marinade. (temps donné pour une cuisson rosée, à adapter selon épaisseur des noisettes)

### **2 - Croquette piquillos et pied d'agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge :**

Mettre les pieds d'agneau à pocher dans un bouillon avec un oignon, une carotte, un poireau et un bouquet garni. Laisser pocher jusqu'à ce que les pieds deviennent fondants. Ecumer souvent.

Préparer une béchamel bien ferme. Dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre. Y ajouter la farine, sans cesser de remuer.

Une fois cette préparation bien lisse, y incorporer petit à petit le lait.

Saler, poivrer et mettre une pincée de noix de muscade.

Faire bouillir et remuer sans s'arrêter jusqu'à ce que la béchamel devienne épaisse.

Retirez du feu.

Ajouter le fromage, ainsi que les morceaux de pieds de veau préalablement désossés et les piquillos hachés finement.

Placer cette préparation au réfrigérateur pendant minimum 2 h.

Dans un bol battre 2 œufs avec du sel et du poivre. Dans un deuxième bol, verser une bonne quantité de chapelure. Sortir la préparation du frais et former des petites boules que vous tremperez dans la préparation œufs puis dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile.

Plonger les croquettes dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Puis les retirer de l'huile et les éponger sur du papier absorbant.

### **3 - Aïoli :**

Avec un fouet, mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le sel, le poivre.

Ajouter alors l'huile d'olive tout doucement.

Lorsque l'huile d'olive a été incorporée, ajouter, toujours tout doucement, l'huile végétale.

Lorsque la mayonnaise est bien ferme, incorporer délicatement la purée d'ail. Détendre avec le vinaigre si nécessaire.

Vin du Sud-Ouest conseillé : AOP Madiran

Recette réalisée par : Maxime DELRIEU

Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse