



## **Carré d'agneau en croûte de noisettes, réduction de balsamique et pommes**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 15 min**

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 2 pommes

#### **Le boucher :**

- 1 carré d'agneau avec 8 côtes. Demandez-lui de vous « parer » votre carré (il va alors, enlever la chair qui est située près de l'extrémité des os pour les dégager. Cela sera plus esthétique)

#### **Le crémier :**

- 50 g de beurre doux
- 1 blanc d'œuf

#### **L'épicier :**

- 4 cuillères à soupe de poudre de noisettes grillées
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Sel poivre
- 180 g de vinaigre balsamique
- 20 g de vinaigre de cidre
- 20g de sucre

1. Préchauffez votre four à 220°. Préparons la croûte de noisettes : dans un jatte, mettez votre poudre de noisettes, le blanc d'œuf, la chapelure, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le poivre. Mélangez à la main jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
2. Etalez cette préparation sur la chair de votre carré d'agneau. Enfournerez à mi-hauteur pour 35-40 minutes à peu près si vous aimez votre carré rosé ou 50 minutes si vous l'aimez bien cuit. Eteignez votre four, ouvrez la porte et laissez le carré reposer dedans.
3. Faites alors votre réduction au balsamique. Versez dans votre casserole les vinaigres et le sucre. Laissez réduire sur feu doux jusqu'à ce que cela devienne sirupeux (15 minutes à peu près). Goûtez : la saveur vinaigrée doit être douce et contrebalancée par la saveur sucrée, un juste équilibre en fait.
4. Pendant la cuisson de la sauce, coupez vos pommes en petits quartiers et réservez

5. Dans un plat, mettez votre carré, vos pommes crues et servez la sauce à côté (servez vite car la sauce s'épaissit en refroidissant). Envoyez ! Vous pourrez l'accompagner de tagliatelles fraîches, de pommes de terre ou d'un gratin dauphinois par exemple.

**Mon secret chuchoté à l'oreille :** comment savoir si ma sauce est sirupeuse ? Assez facilement : vous allez voir, elle s'épaissit et prend la consistance d'un sirop sous l'effet du sucre qui cuit et de l'eau qui s'évapore. Surveillez votre sauce. Goûtez-la : la saveur vinaigrée doit être douce et contrebalancée par la saveur sucrée et arrêtez sous la casserole dès qu'elle commence à être sirupeuse et que l'équilibre des saveurs est bonne. Si vous la faites trop réduire, elle va ressembler à du caramel froid car elle continue de s'épaissir en refroidissant !