

Churrasco de Cordero lacado con Miel a las Finas Hierbas



Ingrédients pour 2 personnes

1 Poitrine d'Agneau entière.
Sel et poivre noir fraîchement moulu.
Paprika fort.
3/4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
Herbes aromatiques séchées (thym, romarin et origan).

Pour la laque d'agneau:

2 cuil à soupe de miel de Thym (*Mergalef*).
1 cuil à soupe de graines de Soja.
20 gr de beurre.
Le jus résultant de la cuisson de l'agneau.

Pour la garniture:

2 Patates douces.
150gr de petits Oignons
1 botte de Cresson frais.
Huile d'olive Extra vierge (*Oliflix*).
Sel et poivre noir fraîchement moulu.

Préparation:

- Préchauffer le four à 150°
- Dans un bol, mélanger 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive, avec une pincée de sel, du poivre noir, 1 petite cuillère à café de paprika, et les herbes aromatiques.
- Bien mélanger le tout.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec ce mélange l'ensemble de la poitrine, des deux côtés.
- Sur une large plaque allant au four, placer la poitrine d'agneau avec les côtes vers le haut.
- Ajouter les oignons épluchés, et les patates douces entières, lavées et séchées, mais sans les éplucher.
- Enfourner avec chaleur de haut en bas, pendant 1 heure.
- A mi-cuisson (environ 30 minutes) la retourner pour qu'elle dore bien sur le dessus.
- Sortir la plaque du four, et récupérer le jus obtenu, le met dans une petite casserole.
- Ajouter le miel et les graines de soja, et laisser réduire un peu, jusqu'à ce que le nappage prenne une consistance légèrement épaisse.
- Lier le nappage avec les 20 g de beurre.
- Badigeonner la poitrine d'agneau avec le nappage au miel et faire cuire environ 10 minutes à 180° C avec chaleur uniquement sur le dessus, jusqu'à ce qu'elle dore un peu plus.
- Éplucher les patates douces, écraser la pulpe à la fourchette, ajouter un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
- A l'aide de deux cuillères on forme 4 quenelles.

Présentation:

- Couper la poitrine en deux et la répartir sur deux assiettes, accompagnons avec les oignons nouveaux, la quenelle de patates douces et du cresson.