

Four multifonctions, four Dialog
Temps de préparation : 15minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

Selle d'agneau rôtie au four

Pour 6 personnes



Panier de courses

1 baron d'agneau de pré-salé
4 courgettes
200g de roquette
20 olives niçoises
1 gousse d'ail
1 botte de ciboulette coupée en 3 cm de longs
1 botte de cerfeuil
20 gr de beurre
Huile d'olive
20 cl de fond de veau
Huile à l'ail
Piment d'Espelette
Sel, poivre

Matériel

Plat universel Miele
Grille Miele
Plat [Hub 5000 de Miele](#), ou à défaut une cocotte
mandoline

Déroulé de la recette

Couper la ciboulette en morceaux de 3cm de long.
Parer le baron d'agneau, retirer les flancs et couper ceux-ci grossièrement.
Assaisonner généreusement le baron avec sel et poivre noir.
Dans une cocotte, chauffer un filet d'huile d'olive avec la gousse d'ail claquée et le beurre
Faire colorer le baron sur toutes ses faces.
Sortir la viande et la poser sur la grille de cuisson du four (avec la lèche-frite en dessous).
Dans la même cocotte, faire colorer les flancs d'agneau pendant 10 minutes.

Dégraisser, puis déglacer au fond de veau.

Faire mijoter 15 min à feu vif.

Filtrer au chinois étamine, puis ajouter les olives hachées dans le jus réduit.

Tailler les courgettes en longue tranches à l'aide d'une mandoline (3 mm)

Assaisonner les courgettes d'huile à l'ail, de piment d'Espelette et de sel

Déposer les courgettes sur la grille de cuisson autour de l'agneau.

Enficher la sonde à cœur de l'agneau.

Cuisson au Four Dialog :

Glisser au four à 180°C en intensité moyenne, régler la sonde à 46°C

Cuisson au four multifonctions :

Glisser au four à 200°C en chaleur tournante, régler la sonde à 46°C

Conseil de dressage :

Après cuisson rouler les bandes de courgettes en petits rouleaux. Lever les filets d'agneau et réaliser une salade d'herbes avec la roquette et l'huile de truffe.

Dresser le tout ensemble accompagné de jus d'agneau aux olives, parsemer de ciboulette.