

Noisettes d'agneau Killarney

Le marché pour 4 personnes

Noisettes d'agneau	• 8 noisettes d'agneau • Sel, poivre • 2 cuillerées à soupe d'huile • 50 g de beurre
Beurre au caramel de Chinon (et marinade)	• 1 bouteille de Chinon • 40 g de sucre roux • 1 brindille de thym • 2 gousses d'ail • 10 baies de genièvre • Poivre
<i>Finition</i>	• 100 g de beurre
Petits blinis de maïs	• 125 g de farine • 2 oeufs • 1,5 dl de lait • 1 dl de jus de cuisson du maïs • 1 pincée de sel fin • 200 g de maïs en grains (au naturel) • 2 cuillerées à soupe de ciboulette
<i>Cuisson</i>	• 2 dl d'huile

Les noisettes d'agneau

- 1) La veille, poivrer les noisettes d'agneau et les mettre à mariner avec la moitié du vin, 1 brindille de thym, $\frac{1}{2}$ feuille de laurier, les gousses d'ail écrasées et les baies de genièvre écrasées.
- 2) Les égoutter et les éponger.
- 3) Passer la marinade.

Cuisson

- 1) Saisir et cuire les noisettes à feu assez vif 5 minutes de chaque côté environ.
- 2) Oter et dresser les noisettes, vider la graisse et déglacer le sautoir avec 1 ou 2 cuillerées d'eau
- 3) Ajouter ce déglacage dans la sauce.

Le beurre au caramel de Chinon

- 1) Mettre dans une casserole le vin de la marinade, le reste de Chinon et le sucre roux.
- 2) Faire réduire en plein feu jusqu'à la consistance d'un sirop épais.

Finition (Au moment de servir)

- 3) Incorporer le beurre en remuant avec un fouet. Elle ne doit pas bouillir.

Les petits blinis de maïs

Confection de la pâte

- 1) Confectionner une pâte à crêpes un peu épaisse avec les ingrédients indiqués.
- 2) Ajouter les grains de maïs essorés et la ciboulette ciselée.

Cuisson des galettes

- 3) Faire chauffer l'huile dans une poêle.
- 4) Verser la pâte avec une cuillère à soupe pour former de petites galettes
- 5) Les retourner dès qu'elles sont colorées
- 6) Les égoutter sur un papier absorbant.