

Sauté d'agneau à la Dubloise

Le marché pour 4 personnes

<i>Petits lardons d'agneau</i>	<ul style="list-style-type: none">• 1 poitrine d'agneau désossée• 5 cl d'huile• Sel, poivre
<i>Pommes de terre rissolées</i>	<ul style="list-style-type: none">• 1 kg de pommes de terre moyennes• 1 dl d'huile• 100 g de beurre• Sel
<i>Fondue de poireaux à la crème</i>	<ul style="list-style-type: none">• 150 g de blanc de poireau• 2 oignons (300 g)• 50 g de beurre• 2 gousses d'ail• 1,25 dl de crème fraîche• Sel
<i>Lardons sautés</i>	<ul style="list-style-type: none">• 150 g de poitrine fumée (ou de lardons fumés)• 2,5 cl d'huile
<i>Finition</i>	<ul style="list-style-type: none">• 2 cuillères à soupe de persil haché

Les pommes de terre rissolées

- 1) Faire colorer à la poêle à l'huile fumante les pommes de terre taillées en cubes, sans dépasser la coloration jaune paille.
- 2) Egoutter l'huile et ajouter le beurre. Saler et terminer la cuisson doucement à couvert.

La fondue d'oignons et de poireaux

- 1) Faire étuver doucement au beurre, pendant 10 minutes, le blanc de poireau émincé et les oignons hachés.
- 2) Ajouter l'ail haché et le faire chauffer 1 minute.
- 3) Ajouter la crème et le sel. Faire bouillir quelques minutes.
- 4) Au dernier moment ajouter la moitié du persil haché.

Les lardons (de poitrine fumée)

- 1) Saisir à la poêle à l'huile très chaude les lardons fumés en évitant de les dessécher.
- 2) Les égoutter dès qu'ils sont colorés et les ajouter aux pommes de terre rissolées

Les lardons d'agneau

- 1) Tailler la poitrine d'agneau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis en gros lardons réguliers.
- 2) Au dernier moment, saisir dans une poêle à l'huile très chaude, les saler et les poivrer.
Il est conseillé de les confectionner par petites parties pour bien assurer le saisissement et la coloration.
- 3) Cuire à feu vif en les tenant rosés.

Service

- 1) Au dernier moment, mélanger délicatement les pommes de terre rissolées, les lardons fumés et la fondue de poireaux et d'oignons
- 2) Dresser en assiettes ou en plat rond ou en cocotte.
- 3) Disposer les lardons d'agneau sur le dessus
- 4) Saupoudrer de persil haché