

N°63



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

V I A N D E

Carré d'agneau de Pauillac rôti en cocotte
gâteau d'aubergines



NICOLAS

Préparation : 30 min - Cuisson 20 min (agneau) + 1H30 (aubergines)

Pour 4 personnes

2 carrés d'agneau de Pauillac de 8 côtes | Jus d'agneau | 1/2 botte de thym frais | 1/2 botte de romarin | 1/2 botte de sauge | 1/2 botte de menthe | 8 gousses d'ail en chemise | Sel, poivre | 4 aubergines | 500g de tomates concassées | Branches de romarin

Eplucher et tailler les aubergines dans le sens de la longueur de 5 mm d'épaisseur, les faire dorer à l'huile d'olive, puis égoutter sur un papier absorbant.

Dans un plat haut, monter le gâteau en mettant les aubergines, les tomates concassées en fine couche jusqu'à une hauteur de 4 cm. Saler, poivrer, puis mettre au four à 170° (th6) pendant 1 H.

A la sortie du four, mettre sous presse pour extraire l'eau et l'huile. Dans un four bien chaud (th8/9), mettre les carrés d'agneau à cuire 6 min d'un côté et 6 min de l'autre puis les réserver au chaud.

Mettre à cuire l'ail en chemise dans de l'huile d'olive avec un peu d'eau à feu doux 15 min.

Cinq minutes avant de servir, verser le jus d'agneau dans une cocotte avec l'ail et toutes les herbes, poser les carrés d'agneau dessus puis saler et poivrer. Couvrir et mettre au four 5 min. Puis ôter le couvercle devant les convives.

- Nez : notes balsamiques, de cèdre, de menthol.
- Bouche : racé, notes minérales et tannins soyeux.



le conseil de votre caviste :
Château de Villegeorge 1998
Haut-Médoc cru bourgeois

Et aussi :
Château de Parenchère 2004
Bordeaux Supérieur