

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Noisette d'agneau à la fleur de thym sur une ratatouille relevée au pesto



Recette pour 4 personnes

½ dl d'huile d'olive
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
200 gr de poivrons couleurs
200 gr d'aubergine
200 gr de courgette
2 tomates grappes bien rouges
Sel et poivre
1 cuillère à soupe de basilic haché

Pour le pesto :
1 botte de basilic
1 cuillère à soupe de pignons dorés
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de parmesan râpé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
12 côtelettes d'agneau
4 tiges de thym en fleur
1 cl d'huile d'olive
Sel et poivre



Préparation

Pour la ratatouille :

Passer les poivrons au four à 200 degrés pendant 15 minutes afin de pouvoir enlever la peau puis les couper en cubes.

Hacher l'oignon et l'ail et couper les aubergines et les courgettes en cubes. Émonder les tomates dans l'eau bouillante et faire un petit concassé. Chauffer la plancha et faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon et l'ail, ajouter les légumes coupés en cubes et cuire 10 minutes. En fin de cuisson, ajouter le basilic, assaisonner avec le sel et le poivre, réserver au chaud.

Pour le pesto :

Mixer tous les ingrédients puis ajouter à la ratatouille en fin de cuisson.

Bien faire chauffer la plancha à 200 degrés, assaisonner les côtelettes d'agneau, saupoudrer de thym et bien les saisir à la plancha 2 minutes de chaque côté.

Dans une assiette, disposer au centre un fond de ratatouille, ajouter dessus les côtes d'agneau, décorer avec des pluches de basilic et de thym fleuri.

Ce plat peut s'accompagner de quelques pommes de terre grenaille rôties à la plancha.