

CANONS D'AGNEAU EN CROUTE



AVANT .../...APRES

La veille :

Désossez **une selle d'agneau entière** selon la méthode <https://www.youtube.com/watch?v=RMNYvCzl9Ko> ou demandez à votre boucher de le faire...dites lui de vous donner les os brisés pour faire la sauce.

Ceci fait, découpez grossièrement **1 gros oignon + 1 grosse carotte + du vert de poireau**.

Faites chauffer **de l'huile** dans une casserole assez grande, y verser l'oignon et laissez colorer et même brûler un peu !

Ajoutez les morceaux d'os, carotte et poireau et « singer » (saupoudrer d'une **c. à soupe rase de farine**), remuez, colorez, ajoutez de l'eau à niveau + **1 bouquet garni, 1 bouillon-kub, 2 clous de girofle, sel et poivre**...Amenez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter à petits bouillons 2 heures.

Pendant ce temps, hachez **2 gros champignons de Paris, un peu d'ail et 2 échalotes**. Versez de l'huile dans une poêle assez grande, chauffez puis ajoutez les 3 ingrédients, faites fondre sans coloration. Egouttez, réservez. (Essayez juste la poêle avec un papier absorbant car elle va vous resservir.)

Etalez vos 2/2 selles d'agneau sur une planche, tartinez-les avec les champignons, assaisonnez, y émiettez **un peu de thym ou d'estragon**, roulez serré et ficellez : vous avez vos 2 canons d'agneau !

Ajoutez un peu d'**huile et de beurre** dans la poêle mise de côté, chauffez bien et mettez les canons à saisir très rapidement. Sortez-les, réservez.

Quand le fond de sauce a fini de mijoter, filtrez-le au-dessus d'un récipient transparent pour bien récupérer le liquide. Laissez tiédir puis filmez ce récipient et placez au réfrigérateur jusqu'à demain.

Quand les canons sont presque froids, entourez-les avec un film alimentaire bien serré et placez au réfrigérateur jusqu'à demain.

Le jour-même :

Sortez les canons et le récipient 3 h avant le repas. Débarrassez-vous de la couche de graisse qui surnage sur le fond de sauce et versez ce fond dégraissé dans une petite casserole à fond épais. Laissez tout reprendre température tranquillement.

½ h avant le repas mettez cette casserole à mijoter très doucement... Réglez le four sur 210° (th7).

Etalez **2 rectangles de pâte feuilletée** et roulez-y (un seul tour et demi suffira) les canons débarrassés du film et de la ficelle, en obturant bien les extrémités. Humectez les endroits qui vont se chevaucher avec un doigt mouillé pour qu'ils adhèrent bien. Placez **un jaune d'œuf** dans une tasse, ajoutez un peu d'eau, mélangez et badigeonnez les canons avec un pinceau. A l'aide d'une fourchette, striez délicatement pour décorer (ou placez des croisillons de bandes de feuilletage avant le badigeonnage) et percez un peu le dessus pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson.

Enfournez 10mn, sortez, couvrir grossièrement (sans contact réel pour laisser circuler l'air) avec **du papier alu** pendant 10mn avant de dresser.

Hors du feu, ajoutez dans la casserole 2 ou 3 noix de beurre ramolli, fouettez, goûtez, rectifiez l'assaisonnement. Versez dans la saucière tiède. Pour le service, je vous conseille de découper les canons en tronçons de 2 à 3 cm après avoir enlevé les entames.

Vous pouvez également garnir d'une purée de patates douces ou de mini-carottes délicatement cuites au beurre ou d'une jardinière de légume

**

Pour l'entrée :

Je vous propose d'agrémenter des asperges blanches des landes, tièdes, d'une sauce mousseline, rien de plus simple :

Faites comme d'habitude une mayo avec **1 jaune d'œuf, un peu de moutarde, sel, poivre et huile**, quand elle est ferme ajoutez le jus d'un demi **citron**...montez le **blanc d'œuf en neige** et incorporez-y la mayo petit à petit...parsemez de ciboulette hachée.

JOYEUSES PAQUES

