

## Canon d'agneau en croûte

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

### Ingrédients :

- 800g de carré d'agneau désossé
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 300g de champignons de Paris
- 3 échalotes
- 50g de beurre
- Le jus d'½ citron
- 1 paquet de pâte feuilletée
- Sel
- Poivre
- 1 jaune d'œuf

### Recette :

- Préparez une duxelle de champignons : nettoyez les champignons, pelez les échalotes et pressez le ½ citron. Hachez finement les champignons ainsi que les échalotes.
- Faites fondre 25g de beurre dans une poêle, laissez-y revenir le hachis de champignons – échalotes. Salez, poivrez et ajoutez le jus de citron. Laissez cuire le tout jusqu'à ce que toute l'eau de végétation se soit évaporée. Laissez refroidir.
- D'autre part, faites saisir l'agneau sur les deux faces dans une poêle. Laissez refroidir.
- Déroulez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Coupez-la en 4 morceaux identiques.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Disposez l'agneau sur la pâte feuilletée, tartinez légèrement de beurre.
- Répartissez ensuite la duxelle de champignons de façon à ce qu'elle adhère à la viande.
- Recouvrez le tout de la pâte.
- Battez un jaune d'œuf à la fourchette et étalez-en un peu à l'aide d'un pinceau sur le pâte.
- Enfournez pendant 15 à 20 min. sur 180 – 190°C. Ensuite laissez encore reposer la viande 10 minutes avant de servir : la viande continuera à cuire sous la croûte.

### Boisson :

Un grand cru de bordeaux serait l'as de ce carré. Mais un magnum Puisseguin – St. Emilion 1990 (Château des Laurets) fera également l'affaire !!

### Remarque :

Accompagnez ce plat d'un somptueux gratin d'aubergines (DI-39).