

## *Couronne d'Agneau au Madère et Gratin de Légumes aux Amandes*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 2 h 30 min

### Ingrédients:

- COURONNE(S) D'AGNEAU	2 colliers de côtes attachées
- HACHIS PORC & VEAU	400 g
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- PINEAU DES CHARENTES	2 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- MADÈRE (ALCOOL)	1 dl
- BOUILLON DE POULE	20 cl (1/4 cube)
- THYM	
- LAURIER	
- ROMARIN	
- AMANDES EFFILÉES	1 c à soupe
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	



### *Pour le gratin de légumes :*

- CHICON(S)	6
- COURGETTE(S)	2
- AMANDES EFFILÉES	4 c à soupe
- CHAPELURE	4 c à soupe
- MOUTARDE	2 c à café
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe

### Recette:

- Commencez par préparer le gratin de légumes : faites cuire les chicons 15 min dans de l'eau bouillante salée.
- Coupez les courgettes en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Plongez-les également dans l'eau bouillante avec les chicons pour 3 – 4 minutes.
- Egouttez le tout. Coupez les chicons dans le sens de la longueur, retirez le cœur et disposez-les dans un plat à gratin en alternance avec les rondelles de courgettes. Poivrez.
- Mélangez la chapelure avec la moutarde et l'huile d'olive. Salez et poivrez.
- Répartissez ce mélange sur les légumes ainsi que les amandes effilées. Réservez au frais.
- Préparez alors la couronne d'agneau : mélangez le haché avec les raisins secs, le pineau, la chapelure, sel et poivre. Formez une boule et entourez cette farce avec les 2 colliers d'agneau (les os des côtes vers l'extérieur). Ficelez le tout et déposez la couronne dans un plat à gratin. Arrosez d'un peu d'huile d'olive, ajoutez sel, poivre, thym, romarin et feuilles laurier.
- Enfournez à 150° pour 1 heure.
- Après ce temps, augmentez le four à 180°C et parsemez la viande d'amandes. Laissez encore cuire 25 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire le gratin de légumes au micro-onde position CRISP pendant 23 minutes.
- Retirez la viande du four et déposez la couronne dans une assiette, recouvrez d'aluminium.
- Détachez les sucs de cuisson du plat à gratin avec le bouillon de poule. Versez le tout dans un poêle et laissez réduire 2 minutes, ajoutez le madère et portez à ébullition. Liez avec un peu de maïzéna. Salez et poivrez.
- Découpez la couronne et servez-la nappée de sauce et accompagnez du gratin de légumes.

### Remarque:

Accompagnez de croquettes, mignonnettes ou pommes de terre nature.