

## Noisettes d'agneau

sur lit d'épinards – sauce à l'ail



*Pour 4 personnes: 2 tomates bien mûres, 2 têtes d'ail entières, 2 ½ dl de lait, 500 g d'épinards en feuilles, 1 dl de crème, sel, poivre, 2 feuilles de sauge, 1 noix de muscade, 8 noisettes d'agneau (selle ou gigot), env. 600 g, 3 c. à s. de beurre, 1 dl de vin blanc ou vermouth sec, 2 jaunes d'œuf, 5 c. à s. de demi-crème aigre, 1 petite branche de romarin, 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne.*

Peler les tomates et les couper en petits dés après en avoir retiré les graines. Cuire 20 minutes à petit feu les têtes d'ail entières dans le lait. Les couper en deux et dégager les gousses. Réduire en purée avec le lait chaud. Equeuter et laver les épinards, les chauffer doucement à sec (sans eau). Chauffer la crème et laisser réduire légèrement. Egoutter les épinards, les ajouter à la crème et cuire rapidement en remuant. Ajouter sel, poivre, feuilles de sauge hachées et un peu de muscade. Rôtir les noisettes d'agneau des deux côtés et mettre en attente au chaud. Sauce: déglacer le fond de cuisson avec du vin blanc. Ajouter le mélange jaunes d'œuf, demi-crème aigre et purée d'ail. Chauffer sans laisser cuire! Faire revenir rapidement les cubes de tomates, avec un peu de romarin haché, dans le reste du beurre. Servir les noisettes d'agneau sur les épinards; garnir avec les dés de tomates et le romarin.

**Noisettes d'agneau**  
sur lit d'épinards – sauce à l'ail

