

Filet d'agneau en croûte d'herbes et wedges d'aubergine épicées



A Noël, on aimerait offrir quelque chose de particulier à ses hôtes. Que pensez-vous d'un filet d'agneau tendre en croûte d'herbes?

Nos cœurs commencent lentement à s'échauffer pour Noël et les préparatifs des fêtes battent leur plein. Nous ne pouvons pas vous débarrasser de la recherche des bons cadeaux, mais nous pouvons vous proposer une superbe recette pour les fêtes.

Du rôti festif à l'oie de Noël - un bon morceau de viande est indispensable pour de nombreuses personnes. Celui qui veut choyer ses hôtes peut le faire avec ce filet d'agneau juteux en croûte d'herbes. Il sera accompagné de wedges d'aubergine au piment et à l'aceto balsamico bianco. J'ai chipée la recette des aubergines dans le dernier livre de cuisine «Al Forno» de mon ami blogueur Claudio del Principe, car elle est tellement bonne et elle se marie à merveille avec l'agneau.

Pour les hôtes végétariens ou pour vous-même, vous trouvez ici une délicieuse comme alternative.

[recette végétarienne pour les fêtes](#) >

- 4 filets d'agneau
 - 6 toasts complets avec croûte découpée
 - 2 à 4 cs d'herbes fraîches mélangées (par ex. persil, thym, romarin)
 - 2 gousses d'ail, grossièrement hachées
 - 2 petits oignons rouges, grossièrement hachés
 - 80 g de beurre
 - 2 cs d'amandes, grossièrement hachées
 - Moutarde pour enduire
 - Sel, poivre et muscade
-
- 6 aubergines, coupées en morceaux réguliers
 - 2 piments égrenés et finement hachés
 - 1 bouquet de persil frais, finement haché
 - Aceto balsamico bianco
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180 degrés sur mode chaleur inférieure/supérieure.
2. Tourner les morceaux d'aubergine dans l'huile d'olive, mettez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, puis cuisez-les pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les bords soient bruns.
3. Laissez-les refroidir, puis mettez-les dans une jatte et mélangez-les aux ingrédients restants.

1. Préchauffez le four à 240 degrés sur chaleur supérieure.
2. Réduisez tous les ingrédients en purée pour la croûte.
3. Saisissez l'agneau rapidement des deux côtés à feu vif.
4. Enduisez la viande de moutarde, puis répartissez la purée d'herbes par-dessus.
5. Posez l'agneau sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, puis cuisez-le au four pendant 7 à 8 minutes.

Temps de préparation: environ 1 h 15 min.

El Perdiguero Crianza

Robe pourpre intense. Nez corsé de fruits mûrs, avec des notes de réglisse et de vanille. Bouche pleine aux tanins moelleux et bien intégrés. Finale persistante et harmonieuse.



[Voir dans le weinshop](#) >