

CARRÉ D'AGNELLO ALLA ROMANA

CARRÉ D'AGNEAU À LA ROMAINE

Alessandrojacopo précise : « L'agneau est, bien entendu, notre agneau de Fiorano ! La Tenuta compte plusieurs hectares de pâturages biologiques, pour le plus grand bonheur de nos moutons et de nos agneaux qui, en contrepartie, fertilisent la terre... »

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min
+ 8 h de marinade

Cuisson : 1 h

* 3 carrés d'agneau à 4 côtes premières

* 75 cl de vin blanc (Fioranello de la Tenuta di Fiorano)

* 1 tête d'ail, coupée en deux dans la hauteur

* 10-12 tiges de thym

* 20-25 olives noires non dénoyautées, concassées

* huile d'olive

* sel, fleur de sel, poivre du moulin

LA GARNITURE

* 1 kg de pommes de terre rouges, à chair jaune (type Roseval)

* 4 gousses d'ail, entières et en chemise

* 20-25 petites tomates Pachino, semi-confites

* 2-3 branches de romarin

* huile d'olive

* sel, poivre du moulin

MATÉRIEL

* 1 plaque à rôtir

* plat à four

PRÉPAREZ LES CARRÉS.

Si nécessaire, ôtez le parchemin (la fine peau qui se trouve sur la face extérieure du carré), en tirant dessus de l'avant vers l'arrière. Incisez la graisse qui est en dessous (sans toucher à la chair), pour éviter que la viande ne se rétracte. Frottez les carrés avec une moitié de tête d'ail, des deux côtés. Placez-les dans un plat avec la moitié du thym et la tête d'ail que vous venez d'utiliser. Arrosez avec le vin. Filmez et réservez 8 h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

Lavez les pommes de terre, ne les épluchez pas. Coupez-les en gros quartiers et faites-les cuire dans une eau à ébullition, pendant 5 min. Égouttez-les, laissez-les tiédir puis placez-les dans le plat à four avec les gousses d'ail écrasées sous la paume de la main, le romarin et les petites tomates. Arrosez d'un filet généreux d'huile d'olive. Enfournez pour 30 min en les tournant une fois en cours de cuisson : les pommes de terre doivent être dorées et croustillantes à l'extérieur, et moelleuses à cœur. Salez à la fleur de sel, poivrez. Réservez.

Sortez la viande du réfrigérateur, égouttez-la. Baissez la température du four à 170 °C (th. 5-6).

Faites chauffer un filet généreux d'huile d'olive dans la plaque à rôtir et faites-y revenir l'autre moitié de la tête d'ail et le reste de thym. Déposez les carrés d'agneau à plat dans l'huile chaude, pour les colorer de tous les côtés. Arrosez avec l'huile d'olive, ajoutez les olives et enfournez pendant 20 min environ. Coupez une entame pour vérifier la juste cuisson (plus ou moins rosée, selon votre goût). Salez à la fleur de sel, poivrez.

Réchauffez les pommes de terre au four (pendant la cuisson des carrés).

Taillez les carrés en côtelettes et dressez aussitôt les assiettes : 3 côtelettes par invité (en les faisant se chevaucher), avec les pommes de terre, les olives et les petites tomates. Servez sans tarder.

ACCORD VIN

Tenuta di Fiorano : Fiorano Rosso Tenuta di Fiorano 2013.

