

*Filet d'agneau sur son lit de haricots blancs et son duo de légumes glacés et croquants*



Facile - Pour 4 pers. - Prép : 15 min - Cuisson : 25 min

400 g de noisettes d'agneau- 400 g de haricots blancs en conserve- 4 carottes  
1 poireau- 2 petits navets- 60 g de beurre- 2 cuil. à thé de sucre- 2 pincée de sel  
2 brins de romarin- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive- Sel, poivre- Fleurs pour la déco

Egouttez les haricots, mixez avec 200 ml de bouillon. Assaisonnez.

Pelez et détaillez les légumes selon vos envies; pour moi, ce sera des tronçons pour les carottes, des quartiers pour les navets.

Dans un grand faitout, disposez les carottes, l'une contre les autres.

Ajoutez le beurre, la pincée de sel et 1 cuil. à café de sucre.

Couvrir les légumes à hauteur avec de l'eau, de façon à les couvrir.

Couvrir d'un disque de papier sulfu troué.La feuille doit être en contact avec les carottes et l'eau.Cuire 25 min.Réservez.

Détaillez le poireau en lamelles.Le faire cuire dans un fond d'eau.

Salez et poivrez la viande.Dans une poêle, faites dorer la viande et le romarin dans 2 cuil. à soupe d'huile à feu moyen.

Coupez la viande en tranches. Dressez la purée et les légumes sur les assiettes.

Décorez avec de jolies fleurs comestibles.