



Ingrédients pour 4 personnes :

4 rouelles ou tranches de gigot
(tranchées par votre boucher, garder le jus)
50 g de chapelure non fine
1 botte de persil frisé
½ botte de romarin
1 cuillère d'huile arachide

Saveurs carottes

1 botte de chaque carotte fane de saison...
carotte jaune, violette, grelots, blanche
(de Joël Thiebault)...

Purée de carottes

400 g de carottes
50 g de beurre

Prendre les 4 tranches de gigot préparées par votre boucher de 150 à 180 g.

Croustillant romarin.

- Faire sécher le persil frisé et le romarin (au four), hacher le tout pour faire une « panure » pas trop fine, donc croustillante.

La Purée de carotte.

- Faire une purée de carotte classique, ajouter une noix de beurre pour la rendre onctueuse.

Saveurs carottes.

- Faire cuire les carottes entières al dente.
- Puis tailler une julienne avec les carottes de plusieurs couleurs.

Cuissons du gigot.

- Faire cuire à la poêle ou à la plancha les rouelles, la cuisson en fonction de votre goût. Une fois cuite, panner vos tranches avec le

croustillant de romarin d'un seul côté ; le côté à présenter.

- Ajouter sur votre assiette les trois déclinaisons de carottes :
 - la julienne légèrement assaisonnée d'une vinaigrette et mélangée aux herbes,
 - la purée de carottes,
 - la petite fricassée de carottes fanes grillées à la plancha.
- Pour le jus, un jus d'agneau réduit (faire réduire dans une casserole les os et épluchures du gigot) avec quelques brins de romarin, et monter au beurre.