

Blanquette d'agneau aux pistaches à l'émulsion de curcuma et wasabi

Préparation 10 mn

Cuisson 50 mn ou plus

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de sauté d'agneau
- 50 g de pistaches non salées décortiquées
- 20 g de wasabi en poudre
- 1 pincée de curcuma
- 1 gros oignon
- 3 gousses d'ail (j'en ai mis 2)
- 30 g de beurre
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 2 c à s de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 1/4 de piment antillais
- 2 c à s de crème fraîche
- 2 c à s d'huile
- 20 g de beurre
- 2 citrons

Pour la purée de patate douce :

- 1 kg de patates douces à la peau orangée
- 3 c à s de crème fraîche épaisse
- 1 c à s de beurre
- Sel et poivre

Dans une sauteuse saisir dans l'huile chaude et les 20 g de beurre la viande d'agneau et la faire revenir sans coloration.

Couper l'oignon épluché en gros morceaux. Peler et émincer l'ail, et hacher le 1/4 de piment. Ajouter le tout dans la casserole ainsi que le laurier et le thym. Saler et poivrer, recouvrir la viande d'eau et laisser mijoter 45 mn. à feu moyen. J'ai fait cuire un peu plus longtemps la viande n'étant pas assez tendre.

Dans une petite casserole faire fondre les 30 g de beurre, ajouter les 2 c à s de farine soit environ 30 g et mouiller avec le bouillon de viande en quantité suffisante pour obtenir une texture de béchamel. Laisser mijoter quelques minutes.

Pendant ce temps mélanger la crème fraîche avec le jaune d'oeuf, le curcuma et la poudre de wasabi. Hors du feu ajouter ce mélange dans la sauce et ajouter le jus des citrons. J'ai réchauffé légèrement l'ensemble mais surtout sans faire bouillir pour que la sauce ne tourne pas.

Servir l'agneau nappé de sauce et parsemé de pistaches.

Purée de patates douces : éplucher les patates et les couper en gros dés. Les faire cuire à l'eau bouillante salée 15 mn environ jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Remettre dans une casserole avec le beurre et la crème, du sel et du poivre, mélanger et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>