

Filet d'agneau, médaillon de polenta et réduction de sauce tomate



Temps de préparation: 40 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g
- Agneau 600 g
- Ail 2 gousses
- Basilic q.s.
- Huile d'olive extravierge q.s.
- Oignon blanc 80 g
- Origan q.s.
- Poivre q.s.
- Polenta ferme 300 g
- Romarin q.s.
- Sel q.s.
- Thym q.s.
- Vin blanc 0,2 l

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Désossez le carré d'agneau en séparant le filet des os.
2. Utilisez ces derniers pour faire la réduction en les faisant cuire pendant 2 heures, d'abord en les faisant revenir, puis en ajoutant du sel, du poivre, de l'oignon, de l'ail et du thym.
3. Pour terminer la réduction, baignez avec du vin blanc et ajoutez le **Pomè Coulis de Tomates**.
4. Filtrez soigneusement le tout et remettez sur le feu jusqu'à obtenir une sauce dense et savoureuse.
5. Faites entretemps mariner le filet dans un mélange de sel, poivre, thym, romarin, ail et huile.
6. Faites ensuite cuire le filet dans une poêle en le saisissant sur tous les côtés.
7. Recouvrez-le et laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de le passer au four pendant 6 minutes à 200°.
8. Durant ce temps, faites frire la polenta ferme et coupée en dés.
9. Une fois l'agneau cuit, laissez-le reposer pendant 4 minutes et découpez-le en tranches avant de le servir.