



## **FILET D'AGNEAU A LA COURGE BUTTERNUT EN 2 FACONS**



### **Pour 4 personnes:**

8 médaillons d'agneau dans le filet  
½ courge butternut  
1 oignon finement émincé  
2 grosses pommes de terre  
1 œuf entier  
3 càs de ricotta  
10 cl de lait  
1 ou 2 càs de farine  
30 g de noisettes en poudre  
2 càs de noisettes concassées  
Sel et poivre  
QS de beurre et 1 càs d'huile de noisettes

### **Le matin ou la veille:**

Préchauffer le four à 180°.

Éplucher la courge butternut et en couper la moitié en gros dés. Poser ces cubes dans du papier aluminium ou des papillotes en silicone et les enfourner pendant une vingtaine de minutes, réserver.

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux de taille moyenne et les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes. A la moitié du temps de cuisson, ajouter le reste de courge.

Lorsque les légumes sont tendres, les écraser à la fourchette et les mélanger avec la ricotta, l'œuf, la poudre de noisettes et le farine. Assaisonner de sel et de poivre. Réserver.

### **Finition**

10 mn avant le repas, chauffer une noisette de beurre dans une poêle, former des petites galettes d'environ 5 cm de diamètre et faites les cuire 2 mn de chaque côté. Les garder au chaud dans un papier d'aluminium.

Dans la poêle ayant servi à la cuisson des galettes, remettre une peu de beurre et à feu vif, faire revenir les morceaux de courges entiers pour qu'ils dorent un peu. En fin de cuisson, arroser d'un peu d'huile de noisettes et réserver.

Dans une autre poêle, à feu vif, chauffer un noisette de beurre et faire griller les petites tranches d'agneau 1 à 2 minutes de chaque côté (le degré de cuisson variant selon les goûts de chacun).

### **Dressage:**

Sur chaque assiette, chaude de préférence, poser une galette et les 2 médaillons d'agneau en les faisant se chevaucher un peu, compléter avec de la courge rôtie en la saupoudrant d'un peu de noisettes concassées.