



Côtelettes d'agneau de la vallée de la Muota façon «tandoori», röstis à la choucroute et ramequins aux légumes



Préparation des côtelettes d'agneau du Muotathal

Dans un mixeur, réduire en purée le gingembre finement haché et l'ail. Ajouter le reste des épices et mixer. Disposer les côtelettes d'agneau sur une plaque en acier inox. Saler, puis laisser mariner la viande pendant au moins une heure dans la préparation. Introduire la plaque au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis faire cuire à l'air chaud pendant 18 minutes à 180 °C. Retirer du four puis réserver.

Rezept für 4

Ingrédients pour les côtelettes d'agneau du Muotathal

12 côtelettes d'agneau
d'env. 40 g chacune
80 g de gingembre
finement haché
2 gousses d'ail pelé,
dégermé
4 piments
40 g de poivron doux
2 g de cumin
2 g de graines de
coriandre
2 g de poivre noir pilé
2 g de curcuma
Un peu de noix de
muscade râpée
Sel

Ingrédients pour les röstis à la choucroute

800 g de pommes de terre
Nicola, de taille moyenne,
lavées
3 cs d'huile d'arachide
50 g de beurre
Sel, poivre
150 g de choucroute cuite



Préparation des röstis à la choucroute

La veille, faire cuire les pommes de terre à la vapeur au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé pendant 15 minutes à 100 °C. Râper les pommes de terre à l'aide d'une râpe à röstis, saler et poivrer. Faire chauffer l'huile d'arachide et le beurre dans une grande poêle. Ajouter la moitié des röstis râpés, répartir la choucroute par dessus, puis recouvrir avec le reste de röstis. Faire dorer chaque côté à feu modéré pendant env. 6 minutes. Retirer de la poêle et diviser en quatre parts. Avant de servir, faire réchauffer les röstis dans le Combi-Steam, 4 minutes à l'air chaud (220 °C).

Préparation des ramequins aux légumes

Introduire les légumes préparés au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé, puis faire cuire 3 minutes à la vapeur (100 °C). Retirer du four. Tremper dans de l'eau froide, puis bien égoutter. Beurrer quatre ramequins réfractaires, y disposer les légumes parfaitement égouttés. Bien mélanger la crème double et les jaunes d'œufs. Rehausser de sel et de poivre, puis verser cette préparation sur les légumes. Recouvrir les ramequins de cellophane, les introduire au niveau 1 de l'espace de cuisson préchauffé et faire cuire à la vapeur à 85 °C pendant 30 minutes. Retirer du four puis réserver.

Ingrédients pour les ramequins de légumes

80 g de chou coupé en lamelles
80 g de carottes jaunes coupées en bâtonnets fins
80 g de persil racine coupé en bâtonnets fins
80 g de fenouil partagé en quatre puis finement haché
60 g de poireau coupé en lamelles
2 dl de crème double
2 jaunes d'œufs
Sel, poivre



Anrichten

Présentation

Disposer les ramequins aux légumes sur quatre assiettes.

Placer les röstis à côté, puis 3 côtelettes par personne.

Garnir à volonté avec quelques gouttes d'huile d'olive, du poivre noir concassé et des feuilles de menthe.

Réglage de cuisson des côtelettes d'agneau du Muotathal

Avec préchauffage – niveau 1

15 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson des röstis à la choucroute

Avec préchauffage – niveau 1

15 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson des légumes

Avec préchauffage – niveau 1

3 minutes | vapeur 100°C

Réglage de cuisson des ramequins aux légumes

Avec préchauffage – niveau 1

30 minutes | vapeur 85°C