

## Cuisine

# Crumble d'agneau à la ratatouille confite

**Temps de préparation :** 15 mn  
**Temps de cuisson :** 10 mn

**Recette pour 4 personnes :**

### Ingrédients

400 g d'émincés d'agneau (épaule ou gigot), huile d'olive, sel et poivre

### La ratatouille :

2 oignons hachés, 4 gousses d'ail hachées, 2 poivrons rouges, 1 aubergine, 2 courgettes, 2 tomates, 1 c. à soupe de thym

### Le crumble :

2 c. à soupe d'amandes hachées et grillées, 2 c. à soupe de pistaches hachées, 2 c. à soupe de noisettes hachées.

❖ Faire revenir à l'huile d'olive les oignons et l'ail, ajouter tous les légumes coupés en dés de 1 cm,



(Photo Nicolas Louis pour Agneau Presto)

sel, poivre et le thym. Cuire à feu doux avec un couvercle, 5 à 10 minutes suivant le goût désiré (légumes croquants ou confits).

❖ Poêler 3 minutes à feu vif l'émincé d'agneau avec un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer.

❖ Mettre les 2/3 de la ratatouille au fond de la verrine, ajouter la viande et une petite couche de ratatouille.

❖ Pour le crumble, mélanger les amandes, les pistaches et les noisettes.

❖ Disposer une bonne cuillère à soupe de crumble sur chaque verrine et déguster.

*Si vous êtes pressé, utilisez de la ratatouille toute faite*

## Dessert

# Pain perdu aux poires et aux pistaches

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 10 minutes

Pour 4 personnes :

3 ou 4 poires de saison mûres mais fermes

8 tranches de pain rassis, de pain brioché ou de brioche un peu rassise

100 g de beurre

2 petits oeufs

20 cl de lait entier

60 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

40 à 50 g de pistaches mondées

\* Eplucher les poires, les couper en quartiers, puis les recouper en lamelles épaisses en éliminant les parties dures du centre et les pépins.

\* Faire fondre 40 g de beurre dans une poêle, y déposer les poires et la moitié du sucre en poudre. Faire cuire en retournant plusieurs fois délicatement, jusqu'à ce que les poires soient légèrement caramélisées des deux côtés.

\* Parsemer d'éclats de pistaches grossièrement concassées.

\* Simultanément, fouetter les oeufs dans un plat creux avec le lait et le sucre vanillé.

\* Etaler le reste de sucre en poudre sur une assiette plate.

\* Tremper les tranches de pains dans le mélange, puis les passer dans le sucre.

\* Faire fondre 30 g de beurre dans une autre poêle. Y déposer la moitié des tranches.

\* Les faire dorer quelques minutes à feu doux, des deux côtés, puis les retirer à l'aide d'une spatule souple ou d'une écumoire et les dresser, côte à côte, dans le plat de service.

\* Les maintenir au chaud en recouvrant avec une feuille d'aluminium.

\* Remettre 30 g de beurre dans la poêle et y faire

dorer le reste des tranches.

\* Les dresser à côté des autres, puis répartir les poires équitablement sur les tranches de pain.

\* Servir aussitôt.

*Note : on peut procéder à la cuisson simultanément dans deux poêles.*

