

## LA BASTIDE DES MAGNANS – VIDAUBAN

### CARRÉ D'AGNEAU AU PASTIS ET AUBERGINES CONFITES EN CROUTE D'HERBES



Nombre de personnes : 4  
Difficulté : moyenne  
Coût : moyen  
Temps de préparation : 1h15

## Ingrédients

---

- 1 carré d'agneau
- 2 aubergines longues
- 3 gousses d'ail
- 1 verre d'eau
- 12 cl de pastis
- Huile d'olive
- 20 feuilles de basilic frais
- 20 feuilles de sauge fraîche
- Thym, romarin, sel, poivre
- 50 g de chapelure fine de pain

## Réalisation :

---

Préchauffer le four à 180°, th. 6/7. Laver les aubergines et couper les en deux dans le sens de la longueur. Avec un couteau pointu, faire des incisions pas très profondes dans la chair des aubergines, faire couler un trait d'huile d'olive sur le dessus, saler, poivrer et mettre au four pendant 40 minutes.

Pendant ce temps, faire la farce d'herbes : mettre dans un mixeur : 1 gousse d'ail, du thym, les feuilles de basilic et de sauge, 5 cuillères à soupe d'huile d'olive et mixer le tout. Le mélange doit être fin et lisse. Verser la préparation dans un saladier, ajouter la chapelure, bien mélanger et réserver.

Peler 2 gousses d'ail et piquer les dans le carré d'agneau puis badigeonner le généreusement d'huile d'olive, parsemer de thym et de romarin, saler, poivrer.

Quand les aubergines sont cuites, augmenter la température du four à 220 °, dès que la température est atteinte enfourner le carré d'agneau.

Laisser le cuire 10 minutes à 220° puis retourner la viande, baisser la température à 200° et poursuivez la cuisson encore 10 minutes. Pendant la cuisson arroser la viande fréquemment avec le jus de cuisson.

Pendant que la viande cuit, étaler la farce sur les aubergines et les repasser au four à 180° pendant 8 minutes avant de servir.

Au moment de servir, faire chauffer le pastis dans une petite casserole, récupérer le jus de cuisson de la viande et déglacer le avec le pastis chaud en ajoutant l'eau.

## Dressage :

---

Découper le carré d'agneau en 4 morceaux, déposer un morceau dans chaque assiette accompagné d'une demi-aubergine, arroser la viande avec le jus au pastis, server.