



CHATEAU
Thénac



Le Château Thénac rouge révèle toute la complexité et l'élégance d'un grand vin. Elevé en barrique de chêne français, il se mariera à merveille avec une cuisine riche et savoureuse.

 **90 MINUTES. POUR: 4 PERSONNES**

Carré d'agneau aux douces épices

PURÉE DE POTIMARRON, CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS



INGREDIENTS

2 carrés d'agneau de 6 côtes chacun (les faire manchonner et talonner par votre boucher), 500 à 600 gr de Potimarron, 250 gr de pomme de terre, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 200 ml de crème, 50 gr de beurre, 20 ml de jus de viande, 1 cuillère à soupe de mélange d'épices, 500 gr de champignons selon le marché (cèpes, girolles, pleurotes...), 1 échalote, 1 bouquet de persil plat, huile d'olive, Thym, 1 cuillère à soupe de miel, sel et poivre.

PREPARATION

01 Purée de Potimarron: Peler les potimarron, enlever les graines et découper en dés de 1 cm. Peler et couper l'oignon, 1 gousse d'ail et les pommes de terre. Faire revenir le tout sans coloration dans une casserole avec le beurre. Mouiller à hauteur, saler, poivrer et laisser cuire environ 30 min. Egoutter, mixer, ajouter la crème, vérifier l'assaisonnement.

02 Poêlée de Champignons: Laver et émincer les champignons. Ciseler l'échalote et le persil plat. Faire revenir les champignons dans une poêle avec de l'huile d'olive. A mi-cuisson, ajouter l'échalote ciselée, saler, poivrer et ajouter le persil plat au moment de servir.

03 Carré d'agneau: Préparer une marinade avec 5 Càs d'huile d'olive, 1 Càs de miel, 1 Càs d'épices (paprika, cumin, curry, cannelle...), sel et poivre. Préchauffer le four à 200°C. Saisir les carrés d'agneau dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive, 5 min de chaque côté. Une fois bien colorés, les badigeonner de marinade avec un pinceau sur toute leur surface. Cuire au four 10min. Laisser reposer hors du four pendant 10 min avant de servir.

04 Sauce: Déglacer le plat de cuisson des carrés d'agneau avec le jus de viande (veau ou volaille). Faire réduire avec une gousse d'ail écrasée, 1 branche de Thym et des queues de persil. Eteindre le feu et laisser infuser pendant 5 min. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Dresser joliment les assiettes et servir.

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com