



## Filet d'agneau accompagné des arômes du sud et de Spicy Wedges Lutosa

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- § 4 beaux filets d'agneau
- § 8 tranches de jambon cru ( Parme ou Serano)
- § 1 kg de Spicy Wedges Lutosa
- § 4 tomates
- § 1 courgette
- § 1 botte de jeunes oignons
- § 100 g d'olives noires dénoyautées
- § 2 pommes Golden
- § 1 cuillère à soupe de miel
- § 2 dl de vin blanc
- § 2 dl de fond d'agneau
- § thym frais
- § romarin
- § ail
- § huile d'olive
- § sel et poivre

### Préparation

Divisez les filets en deux parties égales et saisissez-les dans une poêle. Mettez les filets sur le côté. Épluchez et coupez les pommes en 4 fines tranches au milieu (garniture). Enduisez-les de miel et mettez-les à sécher au four à 200°C ( +/- 20 min). Coupez le reste des pommes en dés et mettez-les de côté. Émondez les tomates en dessinant une croix dans la chair à l'aide d'un couteau, plongez-les quelques secondes dans l'eau bouillante et puis ensuite dans l'eau froide. Après avoir épluché la tomate, coupez-la en quatre et enlevez les pépins. Coupez la courgette en gros dés. Prenez un grand plat pour le four que vous avez préalablement enduit d'huile d'olive. Mettez les tomates et les courgettes au four avec de l'ail, le romarin et un peu de thym. Laissez au four (préalablement chauffé à 200°C) pendant 10 minutes. Emballez chaque morceau de filet avec une tranche de jambon et ficelez-les avec 2 branches de thym. Ajoutez-les aux tomates, aux courgettes, sans oublier les dés de pommes, les petits oignons et les olives. Mouillez avec le vin blanc. Assaisonnez. Ajoutez le fond et laissez cuire pendant 15 minutes au four, en même temps que les Spicy Wedges préalablement placés sur une plaque. Sortez le tout du four et dressez en premier les légumes au milieu de l'assiette, les Spicy Wedges autour et positionnez la viande sur les légumes. Garnissez avec les chips de pomme golden et nappez de jus.

