

## Couronne d'agneau avec sa croûte de Brugge Apero moutarde-fenugrec et sauce au marsala

Ingredienten:

- 1 noix de beurre Brugge
- 2 couronnes d'agneau
- poivre et sel

*Pour la croûte*

- 50 g de Brugge Apero moutarde-fenugrec
- 2 brins de romarin, uniquement les aiguilles
- 20 g de chapelure
- 50 g de beurre Brugge, fondu
- 2 cc de moutarde forte

*Pour la purée de brocoli*

- 1 brocoli, en rosettes
- 100 ml de crème

*Pour la sauce au marsala*

- 1 noix de beurre Brugge
- 2 échalotes, finement hachées
- 100 ml de marsala
- 1 cs de confiture de groseilles rouges

200 ml de fond d'agneau

- 1 brin de romarin, uniquement les aiguilles, hachées

Préparation:

- Commencez par confectionner la croûte. Râpez finement le Brugge Apero dans un robot. Ajoutez le romarin, la chapelure, le beurre et la moutarde et mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une purée ferme. Réfrigérez une demi-heure au moins.
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites chauffer une poêle à feu moyen et faites-y fondre le beurre. Salez et poivrez les couronnes d'agneau. Faites-les dorer +/- 3 minutes de chaque côté dans la poêle.
- Déposez la viande dans un plat allant au four. Répartissez le beurre aux herbes sur la viande. Enfournes les couronnes d'agneau et laissez-les cuire 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez ensuite reposer 10 minutes au moins sous une feuille d'aluminium.
- Faites cuire les rosettes de brocoli dans de l'eau légèrement salée. Jetez l'eau de cuisson et rincez immédiatement à l'eau froide. Laissez bien égoutter. Mixez les brocolis avec la crème jusqu'à l'obtention d'une purée homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel. Réservez.
- Dégraissez la poêle dans laquelle vous avez fait cuire la viande. Pour la sauce, ajoutez une noix de beurre supplémentaire et faites chauffer la poêle à feu doux. Faites-y revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Augmentez le feu et déglacez avec le marsala. Laissez presque entièrement évaporer.
- Ajoutez la confiture de groseilles rouges, le fond d'agneau et le romarin, et laissez réduire de moitié.
- Découpez les couronnes d'agneau en côtelettes. Servez les côtelettes sur une bande de purée de brocoli et accompagnez de sauce.

4 personen

50 min

Plat principal

3

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/couronne-dagneau-avec-sa-croûte-de-brugge-apero-moutarde-fenugrec-et-sauce-au-marsala>