

Cannelés d'agneau à la carotte et au cumin

Préparation :

10 min

Cuisson :

15 min

Ingrédients :

6 cubes de gigot d'agneau (1 pour chaque cannelé)

150 g de carottes

100 g de crème liquide

2 œufs entiers

1 jaune d'œuf

1/2 cuillère à café de cumin en poudre

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Cuire les carottes coupées en rondelles 5 à 7 minutes, à feu vif et à couvert, dans un fond d'eau avec une pincée de sel et le cumin.

Les égoutter et les mixer, puis ajouter les œufs, le jaune d'œuf et la crème.

Faire colorer les cubes d'agneau dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

La viande doit rester rosée.

Badigeonner les moules d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, les remplir avec la préparation aux carottes et mettre un cube d'agneau dans chaque moule. Cuire 15 minutes au four, dans un bain-marie.