Filet d’agneau, couronne de légumes et croquettes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 filets d'agneau
sel et poivre
beurre (+ un peu)
3 brins de romarin frais
2 gousses d'ail (pelées)
2 décilitres de crème
250 grammes de haricots verts
100 grammes de petits pois
2 échalotes
1 laitue pommée (petite - nettoyée et effeuillée)
1 bouquet de cerfeuil
1 kilogramme de croquettes

Méthode de préparation

1. **Séchez bien les filets d'agneau, salez et poivrez-les. Poêlez les filets dans du beurre pour les faire dorer de chaque côté, comme vous le feriez avec un steak. Pendant la cuisson, ajoutez le romarin et l'ail. Retirez la viande de la poêle et laissez-la reposer. Versez de la crème dans la poêle et mélangez pour détacher les sucs de cuisson. Portez brièvement à ébullition.**
2. **Faites blanchir les haricots verts et les petits pois dans une eau légèrement salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente et égouttez-les.**
3. **Laissez suer les échalotes émincées dans une généreuse quantité de beurre et ajoutez les haricots verts et les petits pois. Ajoutez la laitue et laissez-la réduire dans la poêle. Salez et poivrez-la généreusement et ajoutez du cerfeuil haché.**
4. **Faites frire les croquettes.**
5. **Accompagnez la viande de légumes, de croquettes et de sauce.**