

Noisettes d'agneau au Saint-Marcellin et son bayaldie



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes

Ingrédients

8 côtelettes d'agneau premières

1 [Saint-Marcellin](#)

1 belle carotte

1/4 de boule de céleri-rave

500 g de crépinette

Sel et poivre

Pour le bayaldie :

6 tomates grappes

4 courgettes

1 oignon

1 cuillère à soupe de thym

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce au porto :

1 verre de porto

2 verres de vin rouge

1 carotte

1/2 oignon

1 cuillère à soupe de sucre roux

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de poivre noir concassé

1 cuillère à café de thym

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 bouillon en cube

Préparation

Préparez la brunoise. Lavez, épluchez et taillez en petits dés les carottes et le céleri. Faites revenir les légumes dans l'huile d'olive à feu doux pendant 10 minutes. Salez, poivrez et réservez. Lavez la crépinette à l'eau vinaigrée, essorez-la et découpez-la en bande de 15 cm de large sur 50 cm de long. Coupez le Saint-Marcellin en 8 quartiers. Faites une incision dans la chair des côtelettes d'agneau et glissez-y un quartier de Saint-Marcellin. Posez les bandes de crépinette sur une planche de bois, posez au centre une cuillère à soupe de brunoise, une côtelette d'agneau la chair sur la brunoise, et à nouveau une cuillère de brunoise, roulez délicatement la crépinette en serrant bien autour de la côtelette. Réservez au frais.

Préparez le bayaldie. Préchauffez le four à 180°. Lavez et équeutez les tomates, plongez-les 1 minute dans l'eau bouillante et retirez la peau. Coupez-les en rondelles. Lavez, épluchez et coupez les courgettes en rondelles. Epluchez et émincez l'oignon. Dans un plat à four, dressez les oignons et en alternance une rondelle de tomate, une rondelle de courgette. Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez, saupoudrez de thym et enfournez 30 minutes après avoir couvert le plat d'une feuille de papier aluminium.

Préparez la sauce au porto. Lavez, épluchez et ciselez la carotte, l'oignon et mettez dans une casserole avec le sucre, l'ail écrasé, le poivre et le thym. Faites revenir à feu moyen pendant 10 minutes, ajoutez le vinaigre, laissez réduire, ajoutez le porto, le vin rouge, faites flamber, ajoutez le bouillon cube dilué dans un verre d'eau et laissez réduire à feu doux 20 minutes. Filtrez et réservez.

Poêlez les noisettes d'agneau dans un peu d'huile d'olive et faites-les bien dorer. Dressez les assiettes avec les côtelettes, le bayaldie, et la sauce au porto. Servez immédiatement.

Une recette selon Marc Labourel.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Saint Marcellin :

- * [Noisettes d'agneau au Saint-Marcellin et son bayaldie – recette](#)
- * [Fromage fort à la Lyonnaise – recette au St Marcellin](#)
- * [Saint Marcellin en raviolis – recette](#)
- * [St Marcellin façon Marcelline – recette](#)
- * [Saint Marcellin en feuilleté – recette](#)
- * [Saint Marcellin, aubergines et pommes en brochettes – recette](#)
- * [Saint Marcellin et saumon en roulade – recette](#)

RECETTE SAINT MARCELLIN – recette au st marcellin – RECETE SAINT MARCELLIN

Fromages associés

Arôme au gène de marc

Saint-Marcellin