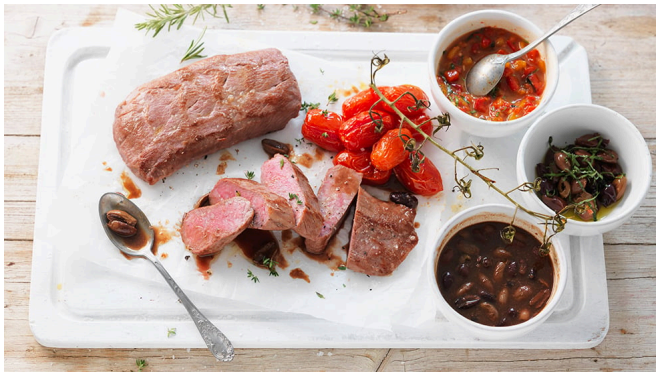
# Filets d'agneau avec mijoté de poivrons et jus aux olives

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 1 h |
| Temps de cuisson | 1 h 5 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combair-Steam SL à partir de 2017 |

## Filets d'agneau

2 filets d'agneau, de 200 g chacun

40 g d'olives, Taggiasca

2 branches de romarin

Placer la viande, les olives et le romarin dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au niveau 3. Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

**Vacuisine 57 °C pendant 40 min**

**Préparer**

100 ml de jus de viande, demi-glacé

30 g d'olives, Taggiasca

1 cs d'huile d'olive

½ bouquet de basilic

Sel

Poivre

Porter à ébullition le jus avec les olives. Ajouter ensuite le reste des ingrédients et mixer grossièrement à l'aide d'un mixeur plongeant. Assaisonner.

Huile, pour la saisie

Sel

Poivre

1 cs de beurre, pour arroser

Retirer la viande du sac de mise sous vide et récupérer les olives. Ajouter le jus de cuisson au jus aux olives.

Essuyer la viande, l'assaisonner et la faire revenir brièvement dans l'huile chaude, sur toutes les faces. Ajouter le beurre, laisser fondre et arroser. Ensuite, laisser reposer.

## Ragoût de poivrons

500 g de poivrons, rouges et jaunes

1 gousse d’ail

**(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud**

Couper les poivrons en deux et enlever les pépins. Placer les poivrons, côté peau orientée vers le haut, sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Ajouter l’ail non épluché aux poivrons sur la plaque à gâteaux. Enfourner la plaque dans l’espace de cuisson préchauffé et les faire cuire jusqu’à ce que la peau devienne noire.

**Enfourner le mets à cuire**

**Air chaud 230 °C pendant 25 min**

½ bouquet de basilic

Sel

Poivre

Enlever la peau des poivrons et hacher grossièrement la chair. Eplucher la gousse d’ail cuite au four et la couper finement.

Effeuiller le basilic et couper en fines lamelles. Mélanger les poivrons avec l’huile d’olive, l’ail et le basilic. Assaisonner.

Trancher l’agneau et le servir avec le ragoût de poivrons, les olives et le jus.

## Accessoires

Sachets de mise sous vide

Plaque en acier inox perforée

Plaque à gâteaux

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |