

Velouté de Coco de Paimpol, beignets et agneau à la noisette

Pour quatre personnes

600 g de Coco de Paimpol frais
130 g (ou 13 cl) de limonade
120 g de farine
2 pincées de curry fort
1 bouquet garni
1 carré d'agneau de 8 côtes
80 g de noisettes
Huile d'arachide pour la friture

Faites cuire les Cocos de Paimpol trois quarts d'heure dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec le bouquet garni. Pendant ce temps, préparez la pâte à beignets express : dans un saladier, mélangez au fouet la farine, le curry et la limonade pour obtenir une pâte à beignet fluide et onctueuse.

Egouttez un tiers des Cocos de Paimpol et séchez-les sur du papier absorbant. Mixez le reste des Cocos de Paimpol avec deux bonnes louches du bouillon de cuisson pour obtenir un velouté assez fluide. Passez-le au chinois. Dans une poêle, avec un filet d'huile d'arachide, faites saisir les côtes d'agneau coupées par deux et assaisonnées de sel et de poivre. Parsemez-les de noisettes grossièrement hachées et enfournez-les 7 minutes à 180°C. Avec une petite passoire, en plusieurs fournées, plongez les Cocos de Paimpol réservés dans la pâte à beignets puis dans l'huile bien chaude. Laissez dorer ces petites grappes de Cocos de Paimpol et égouttez-les quelques secondes sur du papier absorbant. Répartissez le velouté de Coco de Paimpol chaud dans quatre assiettes creuses, déposez les côtes d'agneau, les noisettes torréfiées et les grappes de Coco de Paimpol en beignet.

