Étagé de patate douce à l'agneau au Tikka Masala

Portions: 4

Ingrédients
2 patates douces, pelées et coupées en cubes
1/4 tasse (60 ml) de lait
8 tranches de patate douce 1 pouce (2,50 cm) d'épaisseur
Huile d'olive
12 onces (350 g) d'agneau haché
1/3 tasse (80 ml) d'oignon haché
1/3 tasse (80 ml) d'épinards ciselés
1/3 tasse (80 ml) de tomate en dés
1 c. à thé (5 ml) de fleur d'ail
2 c, à soupe (30 ml) de Tikka Masala
2 tasses (500 ml) de fond brun de veau lié
4 c. à soupe (60 ml) deTikka Masala
1/4 tasse (60 ml) de crème à cuisson 35%
Sel et poivre

CRÉDIT PHOTO : MAXIME RIOUX

Étapes de préparation
Préchauffer le four à 400°F (200°F).
Dans une casserole, mettre les cubes de patate dans l'eau salée et poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la chaire soit tendre. Égoutter les patates, ajouter le lait, sel et poivre. À l'aide d'un pilon à patate faite la purée. Réserver de côté. Faire 8 belles tranches de patate douce sur la longueur. Huiler, saler, poivrer et disposer dans un plat allant au four. Enfourner et cuire environ 4 à 6 minutes en les retournant durant la cuisson. Garder une fermeté.

Dans un poêlon chaud à feu vif, faire colorer dans l'huile d'olive l'agneau haché. Ajouter l'oignon, les épinards, les tomates, la fleur d'ail et poursuivre la cuisson. Incorporer la purée de patate douce et 2 c. à table de Tikka Masala. Vérifier l'assaisonnement, rectifier à votre goût.

Dans une casserole, chauffer le fond brun de veau, ajouter 4 c. à soupe de Tikka Masala, la crème et terminer la cuisson.

Sur une assiette de service, déposer une tranche de patate douce, l'agneau, remettre une tranche de patate douce et terminer avec l'agneau. Napper de sauce. Accompagner de courgettes, de carottes tournées et une branche de thym.

Chef Christian Croze