



Noisettes d'agneau aux girolles et cassis

Faites revenir les noisettes 2 min. de chaque côté, pour une cuisson rosée, dans la moitié du beurre, salez et poivrez. Saupoudrez de thym et de romarin émiétés et réservez sous une feuille de papier aluminium.

Dans les sucs de cuisson de la viande, versez la crème, ajoutez l'ail écrasé, le reste de thym et de romarin puis faites réduire 5 min. à feu doux. Passez et réservez.

Faites suer 2 min. les échalotes hachées dans le reste de beurre puis ajoutez les girolles coupées en morceaux et les cassis puis faites revenir 3 à 4 min.

Versez la sauce à la crème et laissez réduire 2 min.

Servez les noisettes d'agneau nappées de sauce aux girolles et accompagnées d'une salade verte.

Vous pouvez utiliser du filet, du gigot, de la selle ou de l'épaule.

Il vous faut, pour 4 pers. :

- 8 noisettes d'agneau
- 120 g de girolles
- 100 g de cassis
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de thym
- 1 branche de romarin
- 30 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- Sel et poivre



Prép.
10 min.

Cuisson
10 min.

Niveau
facile

Cuisson
Poêle

Au dos, avec ces mêmes morceaux, une autre recette !