



Fricassée d'agneau Baronet du Limousin aux pommes fruit

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600g de collier Baronet du Limousin parée et coupée en gros dés
- 75 g de carottes, 125g d'oignons
- 150 g de pommes AOC du Limousin
- 10 cl de vin blanc sec
- Fond de veau déshydraté
- 1 bouquet garni, Farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre du moulin

Préparation :

- Verser une à deux cuillères à soupe de farine dans une assiette creuse et rouler-y les morceaux d'agneau (secouez-les).
- Dans une sauteuse, faire revenir l'agneau avec l'huile.
- Ajouter les oignons finement émincés et la carotte coupée en dés.
- Laisser cuire sur feu moyen pendant 5 mn, puis déglacer avec le vin blanc.
- Laisser évaporer l'alcool.
- Mouiller la viande jusqu'à hauteur avec 1 cuillerée à café de fond de veau, ajouter le bouquet garni.
- Couvrir et laisser mijoter 40 mn environ.
- Oter la viande de la sauteuse.
- Réserver. Mixer la sauce.
- Remettre le tout, ajouter les pommes coupées en dés.
- Laisser mijoter à nouveau 1/2 heure de plus.

Qu'y a-t-il de meilleur ?

Recette proposée par : Alain LONGEVAL

Restaurant L'ABATTOIR

12 Avenue de l'Abattoir - 87000 LIMOGES Tel. 05.55.31.64.58