



Mini brochettes d'agneau Baronet du Limousin aux pommes et au thym frais

Ingrédients pour 4 personnes :

- 240 g de gigot d'agneu Baronet du Limousin coupé en escalopes très fines
- 1 bouteille de vinaigre de pommes Delouis
- 1 bouteille de sauce soja
- 3 pommes AOC du Limousin
- Beurre
- 1 bouquet de thym frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Préparation :

Eplucher la pomme et couper-la en 8 quartiers.

Couper les escalopes de gigot en lanières de 2 cm de côté. Enrouler les tranches de gigot autour des quartiers de pommes jusqu'à épuisement des ingrédients.

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive et de beurre.

Cuire à feu vif les brochettes, déglacer avec la sauce soja et parsemer de thym frais.

Qu'y a-t-il de meilleur ?

Recette proposée par : Didier PALARD

Restaurant LE CHEVERNY

12 Avenue Baudin - 87000 LIMOGES Tel. 05.55.34.50.01