

Festivités
de décembre
au Bas-Saint-Laurent

Croustillant d'agneau aux pleurotes et à l'érable



Portions 4 Préparation 35 minutes Cuisson 15-20 minutes

Ingrédients

2 longues d'agneau du Bas-Saint-Laurent désossées, parées
1 c. à s. (15 ml) beurre fondu
2 c. à s. (30 ml) beurre
4 feuilles de pâte filo
1/4 tasse (60 ml) échalotes ou oignons rouges hachés finement
7 onces (200 g) pleurotes hachés
1/3 tasse (80 ml) sirop d'érable
1 c. à s. (15 ml) vinaigre balsamique
1/3 tasse (80 ml) sucre granulé
3 c. à s. (50 ml) vinaigre blanc ou vinaigre de vin blanc
1 tasse (250 ml) bouillon de bœuf

Préparation

Préchauffer le four à 350°F (175° C). Dans une poêle, fondre 1 c. à s. de beurre et saisir les longues d'agneau à feu vif. Retirer de la poêle et dégraisser. Déposer l'agneau au réfrigérateur 5 minutes. Badigeonner 4 feuilles de pâte filo de beurre fondu soit 2 c. à soupe (30 ml). Superposer 2 feuilles, les plier en deux, y déposer une longe d'agneau refroidie et rouler. Cuire au four de 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée. Pendant ce temps, dans le même poêlon, sauter les échalotes et les pleurotes. Déglacer avec le sirop d'érable et cuire à feu moyen environ 4 minutes. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique. Mijoter 4 minutes. Dans une casserole, mélanger le sucre et le vinaigre blanc. Dorer à feu vif. Déglacer avec le bouillon de bœuf et réduire pendant 10 minutes. Ajouter les champignons à la sauce. Sur des assiettes chaudes, napper la sauce et y répartir les morceaux d'agneau (de 4 à 6 morceaux par longe d'agneau). Servir immédiatement.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Régions

Québec



CRD

BAS-SAINT-LAURENT
Conseil régional de concertation et de développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent

www.saveursbsl.com