

CŒUR DE SOURIS D'AGNEAU À LA FLEUR D'AIL

Recette de la Maison du Rôti
1969, Mont-Royal Est

Ingrédients

- 6 jarrets d'agneau
- 50 ml d'huile d'olive
- 50 ml de beurre
- 50 ml de farine
- 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri et 1 gousse d'ail
- 250 ml de vin blanc
- 500 ml de fond d'agneau (2 tasses)
- 50 ml de moutarde de Dijon
- 150 ml de fleur d'ail
- Sel, poivre au goût

Préparation :

1. Saisir les jarrets d'agneau dans l'huile d'olive et le beurre. Singer (mettre de la farine) dans la poêle
2. Mouiller avec le vin blanc et le fond d'agneau
3. Brasser et ajouter la mirepoix (oignon, carotte, céleri et ail) et assaisonner au goût.
4. Cuire couvert de 2 heures 30 minutes à 3 heures ou jusqu'à ce qu'il soit tendre
5. Retirer la viande de la sauce
6. Ajouter la moutarde de Dijon et la fleur d'ail
7. Passer au malaxeur pour broyer les légumes
8. Assaisonner et servir

TÉLÉCHARGEZ

les autres recettes à succès des commerçants de l'Avenue :
bit.ly/RecettesAvGourmande