

Rosette d'agneau du pays cathare parfumé au romarin

Ingrédients pour 4 personnes :

0.600 kg de filet d'agneau
Quelque os coupé
Demi-oignon émincé
Deux carottes en rondelles
½ cuillère de farine
4 gousses d'ail
2 branches romarin
Sel, poivre
Eau

Progression de la recette :



Faites couper les filets d'agneau en médaillon à votre Bouchet et prendre Quelques os concassés.

Dans une casserole huilé, faire roussir les os, ajouter 2 gousse d'ail écrasé ½ branche de romarin, l'oignon et les carotte, sel, poivre laisser roussir Ajouter la farine, mouiller avec l'eau à hauteur des os.

Laisser mijoter réduction de moitié.

Passer au chinois goûté rectifier l'assaisonnement réservé.

Dans une poêle, un filet d'huile, ajouter 2 gousses d'ail écrasé et ½ branche De romarin cuire sans bruler pour parfumer l'huile. Retirer de la poêle Cuire les filets de chaque coté, sel et poivre.

Dresser dans les assiettes avec un peu de sauce.

Décorer avec le reste de romarin.

Vous pouvez le servir avec du riz de Marseillette.

Je vous conseille avec modération un vin du Minervois
Domaine de la tour boisée

<http://www.domainelatourboisee.com/>

Domaine La Tour Boisée
11800 Laure Minervois FRANCE
Tel: +33(0) 4 68 78 10 04 / Fax: +33(0) 4 68 78 10 98
E-mail: info@domainelatourboisee.com

Recette de l'auberge Sire de Cabaret 11380 roquefère
Réservation 04 68 26 31 89

<http://www.auberge-siredecabaret.fr/>