

Difficulté 

Viande : Agneau Morceaux : Côte filet

## Croustillant d'agneau aux pleurotes et à l'érable



Recette de Laurent BUTOT Le  
Geyracois (87-Limoges)



### TEMPS

Préparation : 35 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson :



### PARTS

Recette pour personnes



### INGRÉDIENTS

#### Ingrédients

- 2 poitrines d'agneau désossées
- 3 c. à soupe de beurre
- 4 feuilles de pâte phyllo
- 3 échalotes ou 1 oignon rouge hachés finement
- 200 g de pleurotes ou autres champignons hachés finement
- 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre semoule
- 50 ml (3 c. à soupe) de vinaigre blanc ou vinaigre de vin blanc
- 250 ml de bouillon de bœuf



### PRÉPARATION

#### Recette pour 4 personnes

#### Temps

Cuisson : 20 min

#### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 175°C (th. 6).
- 2 Retirez l'excès de gras et la peau de la poitrine.
- 3 Dans une grande poêle, faites fondre 1 c. à soupe de beurre et faites saisir les poitrines d'agneau à feu vif de tous les côtés. Retirez-les de la poêle et épongez le gras à l'aide d'un papier absorbant.
- 4 Mettez l'agneau au réfrigérateur environ 5 min. Badigeonnez 4 feuilles de pâte phyllo avec 2 c. s de beurre fondu. Superposez 2 feuilles, pliez-les en deux. Déposez-y une poitrine d'agneau refroidie et roulez. Recommencez pour la 2<sup>ème</sup> poitrine.
- 5 Faites cuire au four de 15 à 20 min selon la cuisson désirée.
- 6 Pendant ce temps, dans le même poêlon faites sauter les échalotes et les pleurotes. Déglacez avec le sirop d'érable et faites cuire à feu moyen environ 4 min. Ajoutez ensuite le vinaigre balsamique. Laissez mijoter 4 min.
- 7 Dans une petite casserole, mélangez le sucre et le vinaigre blanc. Faites dorer à feu vif. Déglacez avec le bouillon de bœuf et faites réduire pendant 10 min. Ajoutez les oignons à la sauce.
- 8 Faites chauffer 4 assiettes. Nappez-les de sauce et répartissez les morceaux d'agneau (de 4 à 6 morceaux par poitrine d'agneau). Servez immédiatement.

Crédit photo