

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**MINI-TOURTES
À L'ÉMINCÉ D'AGNEAU**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



MINI-TOURTES À L'ÉMINCÉ D'AGNEAU

🕒 30 min 🔥 45 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 200g à 300g d'agneau (gigot ou épaule)
- 2 pâtes feuilletées
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 100 g de champignons de Paris
- 100 g de petits pois surgelés
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- 2 branches de thym
- 1 jaune d'œuf
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°. Émincer l'ail et l'oignon puis les faire suer dans une noix de beurre. Couper en petits dés les carottes et émincer les poireaux. Couper les champignons en tranches. Faire revenir l'ensemble des légumes avec les oignons pendant 10 minutes.
- Couper l'agneau en fines lamelles puis ajouter à la préparation. Prolonger la cuisson de 10 minutes. Saler et poivrer. Couper le feu puis ajouter la crème, la moutarde et le thym. Mélanger et réserver.
- Découper 12 cercles de pâte feuilletée et abaisser la moitié dans 6 ramequins. Répartir ensuite la préparation à l'agneau et recouvrir d'un disque de pâte. Souder bien les bords et découper l'excédent si nécessaire. Batre le jaune d'œuf dans un petit récipient et badigeonner chaque tourte au pinceau. Enfourner pour 25 minutes de cuisson. Déguster avec du cerfeuil frais.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

