

Epoisses et agneau façon parmentier



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

la moitié d'un [fromage d'Epoisses](#) AOC de 250 g, soit 125 g
500 g de pommes de terre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
15 cl de lait
2 gousses d'ail
10 g de beurre
sel, poivre

Préparation

Préparer, 4 filets dans la selle d'agneau.

Saler et poivrer les morceaux restants et les faire revenir avec un cuillère d'huile d'olive dans une poêle à feu vif. Retirer ces morceaux, les laisser refroidir et les hacher menu.

Éplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Préparer ensuite une purée avec les pommes de terre cuites et le lait préalablement chauffé. Couper le fromage d'Epoisses en petits morceaux et les incorporer avec le beurre dans la purée, en prenant soin de battre avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Saler et poivrer.

Beurrer légèrement un plat allant au four et y étaler la moitié de la purée. Répartir sur cette couche la viande hachée et terminer en recouvrant du reste de purée.

Saler et poivrer les 4 filets d'agneau. Les faire revenir avec le reste d'huile d'olive, dans une sauteuse 8 minutes à feu vif en évitant de faire brunir le jus. Retirer ensuite la viande, et la réserver.

Dégraissier la sauteuse et y verser 25 cl d'eau (ou mieux encore, un bouillon de volaille) ainsi que l'ail épluché et écrasé.

Porter à ébullition, racler doucement avec une cuillère en bois le fond de la sauteuse, et faire réduire jusqu'à l'obtention de quelques grandes cuillères de sauce. Passer au chinois.

Faire dorer le Parmentier sous le gril du four pendant quelques minutes. Couper soigneusement les filets d'agneau en tranches fines, napper de la sauce à l'ail et accompagner du Parmentier.

Découvrez une autre recette facile de cuisine à l'Epoisses :

- * [Chausson de saumon à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et chou-fleur en velouté – recette](#)
- * [Epoisses et Sandre en terrine – recette](#)
- * [Epoisses, poulet et chou en terrine – recette](#)
- * [Epoisses et jambon braisé en tarte – recette](#)
- * [Epoisses et agneau façon parmentier – recette](#)
- * [Fromage d'Epoisses en brioche – recette](#)
- * [Epoisses et gambas en flan de poireaux – recette](#)

- * [Epoisses façon flamiche burgonde – recette](#)
- * [Epoisses sur filet de sandre -recette à l'Epoisses – recette](#)
- * [Epoisses et cuisses de grenouilles en feuilleté – recette](#)
- * [Epoisses aux deux spaghettis – recette](#)
- * [Epoisses façon entrecôte nappée – recette](#)
- * [Epoisses en mousse sur magret de canard et sa poire pochée – recette](#)
- * [Epoisses sur cassolette d'escargots – recette](#)
- * [Epoisses en blanquette de veau – recette](#)
- * [Epoisses en bavaroise – recette](#)
- * [Epoisses et escargot en bavarois – recette](#)

RECETTE EPOISSES – recette à l'Epoisses – [RECETTE EPOISSES](#)