

Saint-Félicien et sauté d'agneau, légumes croquants



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1 épaule d'agneau désossée et coupée en morceaux
1 oignon
12 carottes fanes
12 navets nouveaux
1 cuillère à soupe de thym
2 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
3 cuillères à soupe de tournesol

Pour la sauce :

1 [Saint-Félicien](#)
20 cl de crème liquide
1 cuillère à café de fond de veau blanc
Sel et poivre

Préparation

Faites revenir les morceaux d'agneau salé et poivré dans une cocotte avec l'huile de tournesol. Lorsque les morceaux sont dorés, réservez sur un papier absorbant et videz le gras. Epluchez et émincez l'oignon. Faites-le revenir dans la cocotte, rajoutez la viande, le thym, le laurier, l'ail écrasé et mouillez avec de l'eau à hauteur des morceaux. Faites cuire environ 30 minutes. Epluchez et lavez les légumes et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée 10 minutes.

Préparez la sauce. Dans une casserole, écrasez le Saint-Félicien, ajoutez le fond de veau, la crème liquide, une petite louche du jus de cuisson de l'agneau, salez et poivrez. Faites cuire 10 minutes.

Egouttez les morceaux d'agneau, ajoutez la sauce, et les légumes. Servez aussitôt.

Une recette selon Marc Labourel.