

Sauté d'agneau aux champignons et légumes



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
17142	Sauté d'agneau 60/90 g	1,5 Kilo
30377	Poêlée maraîchère CE2 2,5 kg Paysan Breton	1,3 Kilo
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	400 Gramme
26211	Oignons émincés 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	200 Gramme
244551	Persil plat haché CE2 500 g Bon-et-Engagé	50 Gramme
	Vin blanc	10 Centilitre
	Fond d'agneau	0,5 Litre
	Beurre demi-sel	200 Gramme

Recette

1. Préparer une marinade avec les tomates, le vin blanc, le persil et les champignons
2. Mettre en marinade le sauté d'agneau pendant 24h
3. Décanter les champignons, mixer la marinade. Ajouter le jus d'agneau et déglacer à la sauteuse pour récupérer les sucs
4. Pour la cuisson : colorer les morceaux d'agneau à la sauteuse. Rectifier l'assaisonnement
5. Mousse le beurre échié et poêler les légumes quelques instants. Rectifier l'assaisonnement