



Hôtel restaurant « ô fil de l'ô » 69 Avenue du Languedoc

11800 MARSEILLETTE

Tel : 04.68.79.20.90 - Fax : 09.71.70.68.10

@ : contact@o.fildelo.fr

Carré d'agneau en meurette de framboise

Ingrédients

4 carrés d'agneau à 3 côtes

100 gr de jus d'agneau déshydraté

250 gr de framboise

200 gr de sucre

0.5l eau

2 cuillères à soupe de vinaigre de framboise

Détailler les carrés

Réaliser une gastrique avec le sucre et l'eau

Réaliser avec 150gr de framboise un coulis

Déglacer le caramel de la gastrique avec le coulis de framboise laisser réduire et rajouter le jus d'agneau et garder au chaud

Saisir les carrés d'agneau à la poêle (huile bien chaude) 3 min de chaque côté et finir la cuisson au four 180°C pendant 5min en ayant prédécoupé les côtes

Poser dans l'assiette sauce à côté et framboises entières en déco