

Les produits du terroir de l'Aube

Agneau de lait de l'Aube et samoussas de choucroute au coteau champenois



La Préparation : 20mn / cuisson : 15mn - Ingrédients : 6 pers

1 carré d'agneau désossé de 12 côtes
1 selle
300g de choucroute cuite
200g de champignons
1 carotte
6 feuilles de brick
Ail
persil
sarriette
garniture aromatique
40cl de jus d'agneau
20cl de coteau champenois

Demander à votre boucher de désosser le carré et la selle
Faire saisir le carré et la selle dans une poêle avec une noisette de beurre
Déglacer au coteau champenois

Couper des bandes de 15 cm de largeur dans une feuille de brick,
Garnir la bande de feuille de brick avec la choucroute, la carotte,
les champignons préalablement sautés avec une pointe d'ail et persil

Faire dorer au four à thermostat 6/7

Mettre en cuisson les carrés 10/15mn et les filets 6/7 mn à thermostat 6/7
Servir l'agneau avec les samoussas nappés de jus

Recette créée par Daniel Phélisot de la Toque Baralbine (Bar-Sur-Aube).

www.aube-saveurs.com