

CARRÉ D'AGNEAU À LA CRÈME DE THYM

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tranches de foie de veau de 1 centimètre d'épaisseur
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 1 petit bouquet de basilic
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

- Sel - Poivre du moulin

Recette :

Nettoyer les oignons ; émincer la moitié et couper en deux l'autre moitié. Dans un bol, verser les oignons émincés, ajouter le basilic préalablement ciselé et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger.

Étaler 2 tranches de foie, saler, poivrer. Badigeonner chaque tranche du mélange oignons-basilic. Rouler les tranches pour confectionner un petit rôti. Le maintenir avec une ficelle de cuisine. Faire de même pour préparer les trois autres petits rôtis.

Dans une cocotte sur feu vif, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; lorsqu'elle est chaude, faire dorer les petits rôtis de foie, en les retournant, pendant 2 minutes environ. Ajouter les oignons coupés en deux, baisser le feu, couvrir et laisser cuire pendant 10 minutes.

Sortir les rôtis et les réserver au chaud. Verser le vinaigre balsamique dans la cocotte, décoller les sucs de cuisson avec une cuillère en bois et laisser réduire pendant 3 minutes à feu vif.



Servir les petits rôtis accompagnés des oignons et napper de sauce au vinaigre balsamique.