



Croustillant d'agneau aux pleurotes et à l'érable

Catégorie: Mets principaux

Description:

Donne 4 portions

Temps de préparation total : 55 min.

Ingrédients:

- 2 longes d'agneau désossées
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 4 feuilles de pâte phyllo
- 60 ml (1/4 tasse) d'échalotes ou oignon rouge hachés finement
- 200 g (7 oz) de pleurotes ou autres champignons hachés finement
- 80 ml (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre balsamique
- 80 ml (1/3 tasse) de sucre granulé
- 50 ml (3 c. à soupe) de vinaigre blanc ou vinaigre de vin blanc
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

Instructions:

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
2. Enlever le gras et la peau de l'agneau.
3. Dans une grande poêle, faire fondre 15 ml (1 c. à soupe) de beurre et saisir les longes d'agneau à feu vif de tous les côtés. Retirer de la poêle et éponger le gras à l'aide d'un papier absorbant. Déposer l'agneau au réfrigérateur environ 5 minutes. Badigeonner 4 feuilles de pâte phyllo d'un peu de beurre fondu, soit 30 ml (2 c. à soupe). Superposer 2 feuilles, les plier en deux, y déposer une longe d'agneau refroidie et rouler.
4. Cuire au four de 15 à 20 minutes selon la cuisson désirée.

5. Pendant ce temps, dans le même poêlon faire sauter les échalotes et les pleurotes. Déglacer avec le sirop d'érable et cuire à feu moyen environ 4 minutes. Ajouter ensuite le vinaigre balsamique. Laisser mijoter 4 minutes.

6. Dans une petite casserole, mélanger le sucre et le vinaigre blanc. Faire dorer à feu vif. Déglacer avec le bouillon de boeuf et faire réduire pendant 10 minutes. Ajouter les oignons à la sauce.

7. Faire chauffer 4 assiettes. Les napper de sauce et y répartir les morceaux d'agneau (de 4 à 6 morceaux par longe d'agneau). Servir immédiatement.