



PETITES TOURTES FEUILLETÉES À L'AGNEAU ET AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

🕒 Préparation : 25 min 🕒 Cuisson : 15 min

Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Nettoyer les champignons, les couper en morceaux. Peler l'échalote et la hacher. Faire légèrement griller les noix à sec, dans une poêle antiadhésive.

Chauffer la poêle avec 1 c à soupe d'huile d'olive, colorer les dés d'agneau 2 minutes à feu vif et les réserver. Verser le reste d'huile dans la poêle, ajouter les champignons et l'échalote, les laisser fondre 5 minutes à feu modéré et, hors du feu, ajouter la crème, les noix et le persil, saler et poivrer.

Répartir la préparation dans 4 petits plats à four individuels, mouiller les bords des plats et poser les carrés de pâte par-dessus, appuyer sur les bords et couper l'excédent de pâte. Badigeonner la pâte d'œuf battu et faire un petit trou au centre avec la pointe d'un couteau et faire dorer 15 minutes au four. Servir les petites tourtes à l'agneau bien chaudes et accompagnées d'une salade verte.

le petit + du Boucher : remplacer la moitié de la viande d'agneau par des rognons d'agneau.

IL FALLAIT Y PENSER !



Maintenir l'élevage ovin sur les territoires européens, au-delà de l'attrait touristique qu'il compose, c'est assurer le maintien d'un tissu économique et social pour ces régions.

Car oui, ces filières induisent des emplois sur ces territoires parfois défavorisés.

🍴 pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 600 g de tous petits dés d'agneau (épaule ou gigot)
- 150 à 200 g de champignons des bois (mélange ou choix)
- 1 belle échalote
- 2 c. à soupe de persil haché
- 4 carrés de pâte feuilletée
- 2 c. à soupe de cerneaux de noix hachés
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Crédits photos : Studio Wilmans/Beijum - Superm RBC 775 670 110 Paris - Impression en septembre 2015.



**L'AGNEAU.
SI SIMPLE SI BON**

... **SUBLIMÉ GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE
DE VOTRE ARTISAN BOUCHER !**

www.agneausibon.fr

