

Menu été

à Troplong Mondot

... Entrée, ...

Samoussas d'agneau

Ingrédients pour 6 personnes

500 g d'épaule d'agneau,
6 feuilles de brick
2 oignons
1/2 cuillerée à café de cumin
Huile d'olive
1 blanc d'oeuf
1/2 cuillerée à café de miel
des feuilles de coriandre (facultatif)
Sel / Poivre

Prévoir 5 samoussas par personne.

...

Dans une poêle, faire fondre les oignons émincés à feu doux avec un peu d'huile d'olive et un 1/2 cuiller à café de miel. Saupoudrer de cumin. Ajouter l'agneau haché. Rectifier l'assaisonnement avec le sel (le salé et le sucré doivent toujours s'équilibrer). Mettre dans un petit saladier à refroidir. Découper les feuilles de brick en lanières de 3 cm de large. Déposer une cuillère à café du mélange sur chaque début de lanière et replier pour finalement former un triangle qui sera fermé délicatement en trempant le dernier repli dans le blanc d'oeuf. Déposer tous ces petits triangles sur un lèche-frite huilé. Mettre au four à 180 °C pendant 10 mn. Déguster en apéritif ou en entrée, accompagné d'une petite salade d'herbes (basilic, menthe, coriandre, ciboulette) assaisonnée d'un filet d'huile d'olive, de sauce soja et d'une 1/2 orange pressée.

... Plat ...

Lapin Farci

Ingrédients pour 6/8 personnes

1 lapin ou des râbles entièrement désossés et plusieurs foies de volailles
1 crêpine de porc
4 tranches de pain de mie
1 oeuf - 1 1/2 bouquet de persil plat
8 tomates / thym, romarin
2 feuilles de laurier - 1 cuillerée à café de sucre en poudre
Sel, poivre - 1 fond de veau avec un peu d'eau pour allonger le jus.

Préparation de la farce :

Faire revenir à l'huile d'olive les foies à feu doux. Mettre le persil dans le bol d'un robot avec le jambon, l'oeuf, le pain de mie sans la croûte, du sel et du poivre. Mixer jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés, puis ajouter les foies et mixer encore un peu. Hacher finement au couteau les herbes et les ajouter. Allumer le four th. 6 (180 °C). Étaler la crêpine sur le plan de travail, poser le lapin dessus, disposer la farce au centre, rouler le lapin sur lui-même puis rabattre la crêpine : vous obtenez une sorte de rôti long et assez mince. Le ficeler avec de la ficelle de cuisine et le placer sur le lèche-frite du four en travers. Couper les tomates en deux dans le sens de l'épaisseur, les poser côté coupé vers le haut, de chaque côté du lapin et les saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire pendant 1h30 à feu doux. Arroser souvent le lapin avec le jus de cuisson et rajouter le fond de veau avec un peu d'eau dans le lèche-frite. Servir le lapin farci chaud avec les tomates confites.

... Dessert ...

Fraises au Vin

Ingrédients pour 6 personnes

De bonnes fraises parfumées bien mûres
1/2 cuiller de miel
du sucre
et un verre de vin rouge !

