



Préparation : 10 min / Marinade la veille

Oseby



Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Salade d'Agneau fermier du Quercy aux pêches rôties, chèvre frais, myrtilles et noisettes

Ingrédients pour 4 pers

300 g d'épaule d'Agneau Fermier du Quercy
4 poignées de salade verte de votre choix
2 pêches jaunes
100 g de chèvre frais ou coeur de chèvre
100 g de myrtilles
30 g de noisettes
1 noix de beurre
5 c. à soupe de vinaigre de cidre
6 c. à soupe d'huile de noisette + 1 filet
1 c. à soupe de miel
Sel et poivre du moulin

Préparation

Concassez grossièrement les noisettes puis faites-les torréfier quelques minutes dans une poêle bien chaude.

Dénoyautez et découpez les pêches en quartiers. Faire-les rôtir dans la même poêle avec une noix de beurre pendant 10 minutes.

Émincez l'épaule d'Agneau fermier du Quercy et faites revenir les émincés dans un filet d'huile de noisette pendant 5 minutes. Déglacez ensuite avec 2 c. à soupe de vinaigre de cidre, salez et poivrez.

Déposez la salade dans un plat. Ajoutez l'Agneau fermier du Quercy émincé, les quartiers de pêches rôties, des morceaux de chèvre, des myrtilles et des noisettes torréfiées.

Versez le reste de vinaigre de cidre, l'huile de noisette et le miel dans un petit bol. Salez, poivrez et versez sur la salade.

Bon appétit !