

Préparation : 30 min / Cuisson : 45 min



Osety

Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Mini tourte à l'émincé d'agneau fermier du Quercy

Ingrédients pour 6 pers

400 g d'épaule d'Agneau fermier du Quercy
2 pâtes feuilletées
2 poireaux
2 carottes
100 g de champignons de Paris
100 g de petits pois surgelés
1 jaune d'œuf
1 oignon

1 gousse d'ail
1 petit bouquet de cerfeuil
2 branches de thym
1 noix de beurre
200 g de crème fraîche épaisse
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel et poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Émincez l'ail et l'oignon, puis faites-les suer dans une noix de beurre. Épluchez et coupez en petits dés les carottes et émincez les poireaux. Coupez les pieds des champignons puis coupez-les en tranches.

Faites revenir l'ensemble des légumes avec les oignons pendant 10 minutes.

Coupez l'agneau en fines lamelles, puis ajoutez à la préparation et prolongez la cuisson de 10 minutes. Salez et poivrez.

Coupez le feu puis ajoutez la crème, la moutarde et le thym. Mélangez et réservez.

Découpez 12 cercles de pâte feuilletée et abaissez la moitié dans 6 ramequins. Répartissez ensuite la préparation à l'agneau et recouvrez d'un disque de pâte.

Soudez bien les bords et découpez l'excédent si nécessaire. Battez le jaune d'œuf dans un petit récipient et badigeonnez chaque tourte au pinceau.

Enfournez pour 25 minutes de cuisson. Dégustez avec du cerfeuil frais.

Bon appétit !