

Agneau Sauce à la Bière et Framboises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	4 tranches
- AIL EN POUDRE	
- RODENBACH (BIÈRE)	25 cl
- GELÉE DE FRAMBOISES	3 c à soupe
- BAIES DE GENEVRIER	2
- LAURIER	2 feuilles
- MAÏZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez au fouet la bière avec la confiture de framboises.
- Ecrasez les baies de genévrier et intégrez-les au mélange ainsi que les feuilles de laurier.
- Faites chauffer de l'huile dans une grande poêle.
- Grillez-y les tranches de gigot. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez au chaud.
- Déglacez la poêle avec le mélange à la bière. Laissez réduire quelque peu puis liez la sauce avec le maïzéna.
- Servez les morceaux de viande nappés de cette sauce bière-framboises.

Remarque:

Accompagnez de Mange-Tout aux Manges Rissolées (DI234)

