

//



INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

4 coquilles d'agneau
Huile d'olive
Fleur de sel de Guérande et poivre

Pour la sauce:

4 figues sèches
80 à 100gr de chanterelles
1 verre de cidre
1 échalote
1 bouquet de ciboulette
1 càc de fond de veau déshydraté
Huile d'olive
1 noix de beurre
Sel et poivre



PREPARATION

Commencer par mettre à tremper les figues sèches, un bon moment à l'avance, dans le cidre. Elle vont alors gonfler

et se réhydrater.

Nettoyer les chanterelles, et émincer l'échalote. Dans une casserole mettre à fondre le beurre et verser un filet

d'huile d'olive. Faire suer l'échalote.

Ajouter les chanterelles dans la casserole. Egoutter les figues, réserver le cidre, les couper en tranches fines, les

ajouter aux champignons et faire revenir le tout doucement. Poivrer et saler. Mettre avec le tout, le fond de veau

déshydraté, verser le cidre, rallonger si besoin avec un peu d'eau. Mélanger délicatement et laisser cuire à feux doux

environ 8 à 10 minutes. Parsemer de ciboulette ciselée. Réserver la sauce au chaud.

Sur une plancha (ou poêle) verser un peu d'huile d'olive, et saisir selon vos goûts les coquilles d'agneau. Une fois la

viande bien dorée, la déposer sur une grille, la poivrer et parsemer d'un peu de fleur de sel de Guérande. Couvrir

d'un papier alu pour la laisser se reposer et la garder au chaud, préparer pendant ce temps l'accompagnement de

vos choix, ici des frites allumettes et quelques petites tomates fraîches ouvertes simplement en deux.

Servir les coquilles d'agneau avec un peu de sauce aux chanterelles et aux figues et leur accompagnement.



SUGGESTION

On peut remplacer le cidre par un vin blanc moelleux.

//

//