

Filets d'agneau avec une sauce épicée aux figues et vin de Porto.



Ingrédients

Pour 4 personnes

3 - 4 filets d'agneau, selon la taille
sel, poivre noir du moulin
1 cs de beurre de friture
1 dl du vin rouge de Porto
1 oignon
1 cs de beurre (1)
1 dl de vin rouge
2 dl de fond de veau ou de bouillon de légumes léger
6 figues ou 2 grandes pommes acidulées
1 cs de beurre (2)
2 - 3 cs de Sandro Vanini Mostarda Purée Figs
40 g de beurre

Préparation

Préchauffez le four à 80 degrés et chauffez une assiette avec.

Assaisonnez les filets d'agneau avec du sel et du poivre. Faites-les frire dans le beurre chaud pendant 2 à 3 minutes au total, selon leur taille.

Transférez-les sur une plaque préchauffée et cuire au four à 80 degrés pendant 1 - 1 1/4 heure.

Délayer la sauce avec le porto et mettre de côté.

Pelez et hachez finement l'oignon. Faites-le sauter dans le beurre (1). Ajoutez la sauce, le vin rouge et le fond de veau ou le bouillon et faites réduire le tout à 1 dl à feu vif.

Lavez les figues, épongez et coupez-les en deux. Si vous utilisez des pommes, pelez-les, coupez-les en quatre, retirez le cœur et coupez à nouveau chaque tranche en deux.

Juste avant de servir, faites chauffer le beurre dans une large poêle. Faites-y sauter des figues ou des pommes pendant 3 à 4 minutes. En même temps, faire bouillir à nouveau la sauce, ajouter les figues Mostarda Purée et le beurre coupé en morceaux et assaisonner avec du sel et du poivre.



Haecky Import AG