

Noisettes d'agneau en chevreuil

Beurre au caramel de Chinon

Petites galettes de maïs à la ciboulette

Le marché pour 4 personnes

Mignonnettes d'agneau	8 tranches de côtes d'agneau, prises dans le carré désossé - Fleur de sel, poivre blanc du moulin
<i>Cuisson des côtelettes</i>	2 cuillerées à soupe d'huile 50 g de beurre
Beurre au caramel de Chinon (et marinade)	1 bouteille de Chinon (vin rouge des pays de Loire) <i>Cette sauce peut se faire avec un autre vin rouge</i> 40 g de cassonade (sucre roux) 1 brindille de thym 2 gousses d'ail écrasées 10 baies de genièvre écrasées - Poivre blanc du moulin
<i>Finition de la sauce</i>	100 g de beurre
Petits blinis de maïs	125 g de farine 2 oeufs 1,5 dl de lait 1 dl de jus de cuisson du maïs 1 pincée de sel fin 200 g de maïs en grains (cuit au naturel) 2 cuillerées à soupe de ciboulette
<i>Cuisson des galettes</i>	2 dl d'huile

Les mignonnettes d'agneau en chevreuil

- 1) La veille, poivrer les tranches d'agneau et les mettre à mariner avec la moitié du vin, 1 brindille de thym, $\frac{1}{2}$ feuille de laurier, les gousses d'ail écrasée et les baies de genièvre écrasées.
- 2) Egoutter et éponger les mignonnettes.
- 3) Passer la marinade.

Cuisson des mignonnettes (10 minutes environ)

- 1) Dans un sautoir, saisir les mignonnettes à l'huile fumante et ajouter le beurre.
- 2) Cuire assez vivement pendant 5 minutes environ.
- 3) Retourner lorsque le 1^{er} côté est bien doré.
- 4) Laisser cuire encore 4 à 5 minutes. (Lorsque le jus perle à la surface du côté cuit le 1^{er}).
- 5) Au terme de la cuisson, ôter et dresser les mignonnettes, vider la graisse et déglacer le sautoir avec 1 ou cuillerées d'eau (ou de cognac)
- 6) Ajouter ce déglacage dans la sauce.

Le beurre au caramel de Chinon

- 1) Mettre dans une casserole à fond épais le vin de la marinade, le reste de la bouteille de Chinon et la cassonade.
- 2) Faire réduire en plein feu jusqu'à la consistance d'un sirop épais.

Finition (Au moment de servir)

- 3) Incorporer le beurre de finition en petites parcelles en remuant avec un fouet.
Cette sauce ne doit plus bouillir.

Les petits blinis de maïs

Confection de la pâte

- 1) Dans un saladier, mettre au centre de la farine en fontaine les œufs entiers et le sel et une petite partie du lait
- 2) Incorporer petit à petit la farine avec un fouet en tournant à partir du centre et en ajoutant le reste de lait et le jus de maïs par petites parties. Travailler le moins possible. La pâte doit être lisse et un peu épaisse.
- 3) Laisser reposer
- 4) Ajouter les grains de maïs essorés et la ciboulette finement ciselée.

Cuisson des galettes

- 5) Faire chauffer l'huile dans une poêle moyenne
- 6) Verser la pâte avec une cuillère à soupe pour former de petites galettes
- 7) Les retourner dès qu'elles sont colorées
- 8) Les égoutter sur un papier absorbant.