

## Tofailles d'agneau (*pour mémoire : origine Lorraine*)

### Le marché pour 4 personnes

<i>Petits lardons d'agneau</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 poitrine d'agneau désossée</li><li>• 5 cl d'huile</li><li>• Fleur de sel</li><li>• poivre blanc du moulin</li></ul>
<i>Pommes de terre rissolées</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg de pommes de terre moyenne (BF 15)</li><li>• 1 dl d'huile</li><li>• 100 g de beurre</li><li>• Fleur de sel</li></ul>
<i>Fondue de poireaux à la crème</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g de blanc de poireau</li><li>• 2 oignons (300 g)</li><li>• 50 g de beurre</li><li>• 2 gousses d'ail</li><li>• 1,25 dl de crème fraîche (1 petit pot)</li><li>• Sel</li></ul>
<i>Lardons sautés</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g de poitrine fumée (ou de lardons fumés)</li><li>• 2,5 cl d'huile</li></ul>
<i>Finition</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuillères à soupe de persil haché</li></ul>

### Les pommes de terre rissolées

- 1) Saisir à la poêle à l'huile fumante les pommes de terre taillées en cubes et les faire colorer sans dépasser la coloration jaune paille en les sautant souvent (on peut utiliser des pommes de terre pré cuites surgelées, c'est encore plus rapide)
- 2) Egoutter l'huile
- 3) Ajouter le beurre, saler, et terminer la cuisson doucement à couvert en les sautant de temps en temps
- 4) Egoutter (enlever le beurre) dès la fin de la cuisson.

### La fondue d'oignons et de poireaux

- 1) Emincer finement le blanc de poireau et hacher les oignons
- 2) Les faire étuver doucement au beurre pendant 10 minutes, sans aucune coloration.
- 3) Ajouter l'ail écrasé et finement haché et le faire suer 1 minute
- 4) Ajouter la crème et le sel. Porter à ébullition quelques minutes.
- 5) Au dernier moment ajouter la moitié du persil haché

### Les lardons

- 1) Saisir à la poêle à l'huile très chaude les lardons fumés en évitant de les dessécher.
- 2) Les égoutter dès qu'ils sont colorés et les ajouter aux pommes de terre rissolées

### Les lardons d'agneau

- 1) Tailler la poitrine d'agneau en tranches de 1,5 cm d'épaisseur puis en gros lardons réguliers.
- 2) Au dernier moment, saisir dans une poêle à l'huile très chaude, les saler et les poivrer.  
*Il est conseillé de les confectionner par petites parties pour bien assurer le saisissement et la coloration.*
- 3) Cuire à feu vif en les tenant rosés.

### Service

- 1) Au dernier moment, mélanger délicatement ensemble les pommes de terre rissolées, les lardons fumés et la fondue de poireaux et d'oignons
- 2) Dresser en assiettes ou en plat rond ou en cocotte.
- 3) Disposer les lardons d'agneau sur le dessus
- 4) Saupoudrer de persil haché