

Géraldine Savary

Filet d'agneau flambé à l'abricotine AOC accompagné d'une galette de Reinthaler Ribelmais AOC au Gruyère AOC

Recette pour 4 personnes

Galette de maïs

6 dl lait entier
20 gr beurre
1 feuille de laurier
1 demi botte de thym
150 gr Ribelmais AOC
25 gr Gruyère AOC
50 gr de jaune d'oeufs
0.5 dl huile d'olive
sel, poivre

Filets d'agneau

1 verre d'abricotine AOC
800 gr d'agneau
sel, poivre

Commencez par préparer la galette de Rheintaler Ribelmais AOC

Cuire le lait entier avec du beurre, une feuille de laurier et du sel.

Ajouter le Ribelmais en remuant en permanence.

Cuire le tout et laisser gonfler 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps, hâcher finement le thym.

Mélanger le jaune d'œuf avec le Gruyère AOC et le thym.

Verser le tout sur le Ribelmais en continuant de remuer.

Enlever la feuille de laurier et répartir la masse de manière homogène dans un moule adéquat.

Laissez refroidir, puis frire la galette des 2 côtés dans l'huile d'olive.

Filet d'agneau

Couper le filet en tranches, saler, poivre.

Faire chauffer l'huile d'olive.

Y faire cuire les tranches d'agneau, puis flamber avec l'abricotine AOC.

Association suisse des AOC-IGP

Belpstrasse 26
CH-3007 Berne
T +41 31 381 49 53

www.aoc-igp.ch

Conseillère aux Etats, Présidente des AOC-IGP

