



FICHE RECETTE N°8

A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

notre **VINAIGRE DE CIDRE bio AUX PISTILS DE SAFRAN**
ou nos **VINAIGRES AROMATISES bio A LA FRAMBOISE OU AUX MURES**

- pour compléter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements,...
- pour déglacer une viande, un poisson ou des crustacés...
- pour déglacer des pommes ou des poires (vinaigre aux Pistils de Safran) en accompagnement d'un foie gras...

Agneau au Vinaigre de Cidre aux Pistils de Safran



Ingrédients(pour 4 personnes): 800g tranches de gigot, 2 c. à café de miel de fleurs ou de forêt, 2 courgettes, 4 carottes, cumin en grain, huile d'olive, fleur de sel et poivre blanc, quelques brins de romarin, un bouillon de légumes, vinaigre de cidre aux Pistils de Safran.

Préparer vos courgettes et carottes, les couper à la mandoline. Mettre à cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Légèrement revenu, mouiller en recouvrant vos légumes avec le verre de vin blanc, le bouillon de légumes et la branche de romarin. Rajouter la cuillère de miel. Laisser réduire à feu doux. Saler, poivrer et saupoudrer de cumin. Réserver.

Poêler la viande dans un filet d'huile d'olive en prenant soin de la garder rosée. Déglacer la poêle au vinaigre de cidre aux Pistils de Safran.

Disposer la viande sur votre lit de légumes avec un filet de votre réduction safranée, une pincée de fleur de sel et du poivre blanc. Servir chaud.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits