

Le Burger au filet d'Agneau sans os façon « magret »



4 personnes



10 minutes



10 minutes



Peu cher



Facile à réaliser



4 pains type « burgers »



12 tranches de notre **filet d'Agneau sans os façon « magret »**



8 cuillères à soupe de confit d'oignons



4 feuilles de salade



Mayonnaise

Plat

1. Étalez la mayonnaise sur chaque moitié des pains burgers et ajoutez la salade sur les talons.
2. Ajoutez les tranches de filet d'agneau fumé (4 par personne) et le confit d'oignons.
3. Refermez les burgers avec les couronnes des pains et enfin...**Dégustez !** Vous pouvez accompagner votre burger de légumes ou de féculents si vous le souhaitez.



La salade Landaïse au filet d'Agneau sans os façon « magret »



4 personnes



30 minutes



5 minutes



Moyennement cher



Facile à réaliser



1 filet d'Agneau sans os façon « magret »



8 tranches de foie gras de canard



1 salade



4 tranches de pain de campagne



1 bouquet de cerfeuil



2 c. à soupe de vinaigre balsamique

4 c. à soupe d'huile de noix

Sel, poivre noir en grains

Entrée

- 1. Lavez et épluchez la salade. Faites dorer les gésiers coupés en rondelles dans une poêle. Salez et poivrez à votre convenance.*
- 2. Sortez vos plus belles assiettes et réalisez un lit de salade verte. Déposez 2 tranches de foie gras sur les tranches de pain de campagne, préalablement grillées. Posez-les sur votre salade et ajoutez tout autour, les tranches de **filet d'agneau fumé** ainsi que les gésiers tièdes.*
- 3. Décorez chaque assiette avec des feuilles de cerfeuil. Réalisez une vinaigrette maison en mélangeant le vinaigre balsamique, l'huile de noix, le sel et le poivre.*
Bon appétit !



Les feuilletés au filet d'Agneau sans os façon « magret »



8 personnes



10 minutes



35 minutes



Peu cher



Facile à réaliser



1 pâte feuilletée



1 brique de coulis de tomate



~20 Tranches de **filet d'agneau sans os façon
« magret »**



250g de champignons de Paris

Apéritif

1. Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte feuilletée et étalez le coulis de tomate sur toute la surface.
2. Placez les tranches de filet d'agneau fumé par-dessus et ajoutez les champignons sur chaque tranche (une fois lavés et émincés).
3. Roulez la pâte feuilletée sur elle-même pour faire un « boudin » et enfournez pendant 30 minutes au four, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
4. Laissez tiédir une fois la pâte sortie du four puis coupez là pour faire des « tranches ».
5. Vous pouvez servir vos feuilletés à vos invités !

