



Filets d'agneau aux légumes et won ton frits

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de viande d'Irish Stew (voir recette : https://www.rtb.be/tv/emission/detail_max-et-venus/actualites/article_irish-stew-pour-la-saint-patrick?id=9861012&emissionId=11781)
- 1 filet d'agneau
- 8 carrés de pâte à Won ton
- 3 oignons fanes
- 1 jaune d'oeuf
- Quelques champignons asiatiques (facultatif)
- 4 mini carottes
- 4 mini aubergines
- 4 petits radis
- 1 blanc de poulet cru
- 1/2 œuf battu
- 10 cl de crème liquide
- 1 litre de bouillon d'agneau

La préparation

1. Réalisez la farce fine en mixant le blanc de poulet cru avec l'œuf et la crème. Salez, poivrez et incorporez-la à la viande d'Irish Stew haché au couteau. Ajoutez les tiges des oignons fanes hachées finement ;
2. Mélangez et déposez la farce au centre d'un carré de pâte préalablement plongées dans l'eau bouillante. Badigeonnez les bords de la pâte au jaune d'œuf et refermez en forme de petites aumônières. Réservez ;
3. Coupez les mini légumes, les radis et les champignons et faites-les cuire dans le bouillon d'agneau ;
4. Salez le filet et snackez-le sur les deux faces dans une poêle bien chaude à l'huile d'olive ;
5. Faites frire les wontons une trentaine de secondes.
- 6. Le dressage**
7. Débitez la viande en tranches et déposez-en dans une assiette creuse ou un bol, arrosez de bouillon et de légumes et terminez par deux wontons.

Bonne dégustation