

Filets mignon d'agneau et volaille au Pinot Noir

Pour 4 personnes

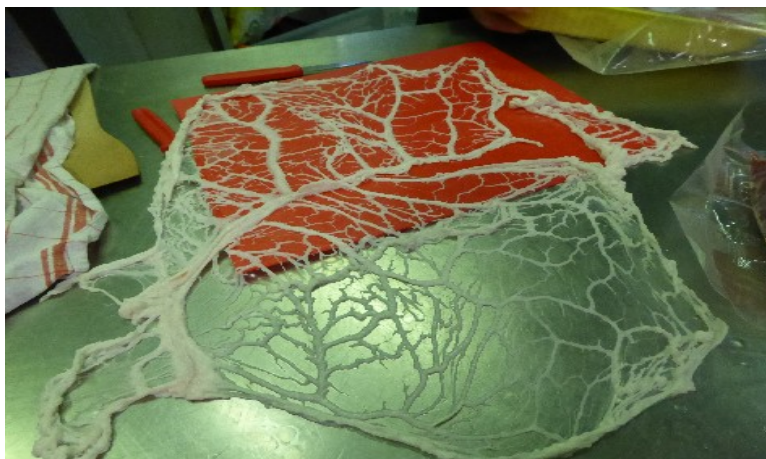
- 4 filets de volaille
- 4 filets mignons d'agneau
- 1 crêpine de porc



- 1 cs de beurre à rôtir
- 50 g de beurre
- 2 dl de Pinot Noir
- 2 dl de fond brun
- sel, poivre

Recette:

1. Faire tremper et rincer abondamment dans de l'eau tempérée la crêpine



2. Parer les filets de volaille,
les couper en deux dans le sens de la longueur,



Saler et poivrer légèrement

placer les tranches coupées dans un film alimentaire et aplatir avec un hache.

- 3 Parer les filets mignons d'agneau.

- 4 étaler la crépine

- 5 Poser le filet mignon d'agneau sur le filet de volaille, les emballer dans un rectangle de crépine.



- 6 Rôtir les filets 'emballés' jusqu'à coloration des filets (la crêpine aura disparu !!)
- 7 Réserver au chaud (four 100°) durant 10-15 min (le temps de préparation de votre accompagnement



- 8 Monter votre sauce
- 9 Dresser et servir chaud

Sauce:

1. Dégraisser la poêle et déglacer avec 2 dl de Pinot Noir. Réduire à 1 cs de jus. Ajouter 2 dl fond brun. Réduire de moitié.
2. Remuer le fond et hors du feu, monter la sauce au beurre, saler et poivrer.
- 3.

