

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



Géraldine Savary

Conseillère aux Etats, Présidente des AOC-IGP



Conseillère aux Etats vaudoise et vice-présidente du Parti socialiste suisse, elle a été élue cet été présidente de l'Association des AOC-IGP. Originnaire de la Gruyère, elle s'engage pour la promotion de ces labels d'origine et prend très à cœur la défense des spécialités du terroir. C'est à ce titre qu'elle a accepté de venir présenter une recette dans le cadre de l'Arène Gourmande.

www.aoc-igp.ch

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE



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

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

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

