



Carrés d'agneau au sirop de merisier et gingembre

INGREDIENTS

3 Carrés d'agneau
- 15 ml Beurre
- 15 ml Huile végétale
- Au goût : Sel et poivre
- 15ml Sirop de Merisier
ESCUMINAC
- 10ml Gingembre frais haché
15ml Féculé de maïs
Au goût : Sel/poivre

PREPARATION

/01. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
/02. Préparer les carrés d'agneau de manière à ce que les côtes soient bien nettoyées et propres.
/03. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile et colorez les carrés d'agneau.
/04. Les assaisonner et cuire 1 à 2 minutes.
/05. Retirer de la poêle et les badigeonner de sirop de merisier.
/06. Étendre ensuite une cuillère à thé de gingembre frais haché sur les carrés.
/07. Déposer les carrés dans un plat allant au four et cuire 20 minutes pour une cuisson rosée.
/08. Pour le service, découper les côtes et les présenter sur un nid de légumes frais accompagnés d'une sauce préparée à base du jus de cuisson.



ESCUMINAC

SIROP DE MERISIER
BIOLOGIQUE 🍁

Baie-Des-Chaleurs, QUÉBEC

On confère également au merisier plusieurs propriétés et vertus en raison de ses composantes bénéfiques : vitamines, minéraux, acides aminés, protéines. Ce sirop, est un pur nectar, et très tendance dans les cuisines des grands chefs, le sirop de merisier (bouleau jaune) se distingue par son goût unique et savoureux ainsi que par sa polyvalence, il peut être substitué au vinaigre balsamique très âgé. Un équilibre parfait entre l'acidité et le sucre, il est enveloppant, riche et onctueux. Il peut être utilisé dans tous les plats, de l'entrée au dessert en passant par les mets principaux, les accompagnements, et même dans les cocktails. Au goût prononcé, une petite quantité suffit pour une explosion maximale de saveurs, ce qui en fait un produit haut de gamme accessible et rare.

ESCUMINAC.COM