

<p style="text-align: center;">CHOPS D'AGNEAU GRILLE SAUCE ECHALOTE MIEL ET BOLETS COURGETTES TOMATES AU FOUR ET RIZ</p>

Séance du 05.07.2001 - Recette de Michel Divorne

Pour 6 personnes

chop	2 pièces par personne	courgette	3
miel	2 cs	mascarpone	300 gr
échalotes	3 pièces	ciboulette	1 bouquet
bolets	1 poignée		
beurre	25 gr		
sel, poivre		tomates	6 pièces
bouillon	1 tasse		
crème	1 tasse	riz blanc	300 gr.

Agneau

Sécher les morceaux, les saler et poivrer légèrement.
Attendre que tout soit prêt pour les griller rapidement à bon feu (pas le maximum mais assez) dans du beurre, 3 minutes en tout.

Sauce à l'échalote, miel et bolets

Laver les bolets et les échalotes. Couper finement les échalotes, les brunir au beurre. Tailler les bolets et les faire suer dans le beurre et échalotes. Rajouter le 1 tasse de bouillon, une tasse de crème, mélanger, rajouter une cuillère à soupe de miel, remuer délicatement, goûter, rajouter si nécessaire du miel. Le goût ne doit pas être dominant. Réserver au chaud.

Courgettes à la courgette

Laver les courgettes, les évider, et les déposer dans un plat pour le four.
Découper en morceaux les déchets, les sauter au beurre, assaisonner.
Les passer au mixer avec la ciboulette et le Mascarpone puis remplir les courgettes.
Cuire au four pendant 40 minutes à 200°.
Réserver au chaud.

Tomates au four

Couper les têtes des tomates, les vider à la cuillère et jeter les pépins.
Passer au mixer les morceaux de tomates avec du Mascarpone, assaisonner.
Remplir les tomates, les déposer dans un plat et cuire au four 10 minutes à 200°.
Réserver au chaud.

Riz blanc

Choisir du riz de l'oncle xx, le cuire sans assaisonnement. Réserver au chaud.

Mise en place

sauce échalote, miel et bolets
déposer 2 chops sur la sauce
déposer à côté une courgette
déposer à côté une tomate farcie à la tomate
une boule de riz blanc.