

Explorez les livres de cuisine du Québec





Cuisine du Québec.com

Nul ne cuisine seul







[Accueil](#) [Contactez-nous](#) [Se connecter](#)

Recherche 

Cuisine du Québec.com

ARTISANS ET PRODUITS CHEFS LIVRES RECETTES

Chacune des recettes (de chefs, d'artisans ou du grand public) est identifiée à une personne et à une région du Québec.

Nouvelles recettes !

Recettes par produits
Recettes de chefs
Recettes d'artisans
Types de plats

*** NOUVEAU *** Noisettes d'agneau au bulbe de céleri rave, jus court aux petits bleuets sauvages du Québec

Nord du Québec Viande








Ferrer, Jérôme
Chef copropriétaire
Andiamo
Beaver Hall, Le
Birks café par Europea
Europea



Crédit photo : Jean-François Hétu

Autres recettes du chef



* NOUVEAU * Burgers de légumineuses au tofu



* NOUVEAU * Crème de citron et sabayon de petits bleuets sauvages du Québec



* NOUVEAU * Escalopes de foie gras aux petits bleuets sauvages du Québec

PEUT CRÉER UNE DÉPENDANCE...
MAVERIK.CA
VOTRE GUIDE D'ACHAT SENSÉ

Délice !
Envoyez-nous vos meilleures recettes

+ Envoyez une recette



Nul ne cuisine seul

Cuisine du Québec.com



Suivez-nous sur Twitter

Rendement : pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

½ bulbe de céleri rave
4 à 6 carrés d'agneau
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre
250 ml (1 tasse) de bleuets sauvages du Québec
15 ml (1 cuillère à soupe) de beurre
125 ml (½ tasse) de fond d'agneau

Préparation

Faire blanchir le bulbe de céleri dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuit, le couper en tronçon afin de confectionner des frites avec le légume.

Retirer le filet de viande sur les carrés et les faire saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner.

Dans une poêle, faite revenir les petits bleuets sauvages avec la noix de beurre et verser le fond d'agneau. Laisser mijoter et réduire.

Dresser le plat en divisant en 3 tronçons les filets d'agneau et agrémenter le tout avec la sauce aux petits bleuets sauvages du Québec.

Temps de préparation : 25 min
Temps de cuisson : 30 min

Histoire de la recette

Recette créée pour Les bleuets sauvages du Québec.

crédits * MIOUDESIGN * JUPITER23Web * WAO MARKETING * ANNONCEZ sur Cuisine du Québec.com

©2011 Cuisine du Québec.com

<http://www.cuisineduquebec.com/recette/noisettes-d-agneau-au-bulbe-de-celeri-rave-jus-...> 2011-03-14