

ÉTAGÉ DE CHEVREAU À LA CARMINÉE

2 œufs
2 livres de chevreau haché de FLOPINE
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
1/4 de tasse de carottes râpées
3 tranches de pain coupées en morceaux
1/2 tasse de jus de pomme
1 c. à table de sel
1/4 de c. à thé de quatre épices moulues
1/2 c. à thé de grain de céleri
poivre au goût
5 à 6 pommes rouges non pelées coupées en tranches de 1/4 de po
1 1/2 c à tab. de beurre
3 c. à table de Carminée

Dans un robot; introduire l'oignon coupé en quatre, la gousse d'ail, les œufs, le pain et le jus de pomme. Ajouter à ce mélange les épices et bien brasser, verser dans un bol y ajouter le chevreau haché et les carottes. Bien mélanger à la cuillère et laisser de côté pour favoriser le mariage des saveurs.

Chauffer le beurre dans une grande poêle et faites revenir légèrement les tranches de pommes des deux côtés. Ajouter 3 c. à table de Carminée et retirer du feu après une courte ébullition.

Dans un plat allant au four (les côtés doivent être au moins de 4 po) ou un gros moule à pain, placez d'abord une rangée de pomme. Placez sur les pommes la moitié de la préparation de chevreau. Faites une 2e rangée de pommes et ajouter la sauce de cuisson des pommes. Placez le reste du chevreau sur cette rangée de pomme et terminez avec les tranches de pommes restantes.

Cuire au four à 350F environ 1h30. Servir de belles tranches accompagnées de purée de pommes de terre et d'un légume vert.

Pour une présentation soignée: utilisez des ramequins (à renverser à l'assiette pour chaque convive)

Pour plus de recettes : <http://www.flopine.com/>



933 chemin des Prairies, St-Anicet, Québec, J0S 1M0
Téléphone : 450-288-0446
Sophie Gascon
Propriétaire



Recette élaborée par
Au Verger du Clocher
www.auvergerduclocher.com