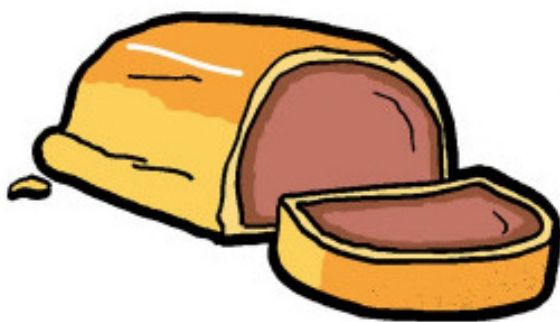


WAGOUSE*

Une Déleziosa Quotidienne de Dykitchen.

AGNELLE

EN



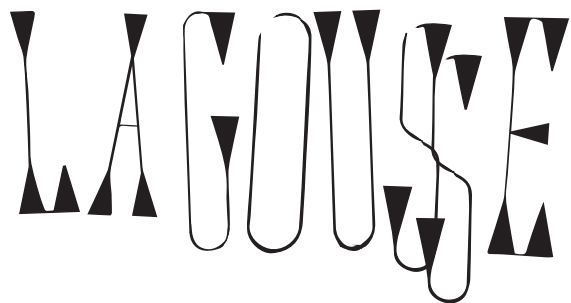
BRÔUTE

≠9




*(Ze) Gousser

Définition : : v. hostile. Glousser n'est pas gousser, se gausser n'est pas se gousser. Lorsqu'un mésemploi de jargon lesbien arrive "par inadvertance" dans la bouche d'hétérxs, il provoque un rire qui contient bien plus qu'un rire. C'est un bruit qui réunit la culture dont nous sommes les témoinxs pour le futur, les habitudes que nous perpétons, la gêne de se voir retirer nos mots et leurs histoires, une goutte de condescendance et de un trait de haine. Si le rire est bienveillant alors utilisez donc un autre terme.. Clara Pacotte



Alma Delectiosa Quotidienne
de Dykitchen



Ingrédients

Pour deux personnes affamées :

- environ 400 gr de gigot d'agneau désossé
 - une demi-botte de cresson
 - un bel oignon
 - une demi-botte de cresson
 - 5 gros champignons de Paris
- une petite blette ou 5 feuilles de blettes
 - une grosse noisette de beurre
 - 100 gr de farine
- 120 gr de beurre en petits morceaux
 - 2 cac de sucre graeffe
- du sel et du poivre super moulu
 - 4 cl d'eau
 - un jaune d'œuf
 - du sel
 - du poivre noir



AGNELLE EN BROÛTE

LA NOUVE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Préparer d'abord la petite pâte mi-feuilletée mi-brisée : dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le beurre, le sucre, du sel et du poivre avec les mains.

Ajouter ensuite l'eau et mélanger.

Pas trop, qu'il reste encore un peu de morceaux de beurre.

Filmer et laisser reposer au frigo une heure.



AGNELLE EN BROÛTE

LA NOUVE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Déployer ensuite la pâte sortie du frigo sur un plan fariné au rouleau à pâtisserie et former un gros rectangle.

Rabaisser, faire un tour 90° puis replier en trois et abaisser, faire un tour à 90° puis replier en trois et baisser.
C'est tout.



AGNELLE EN BROÛTE

LA GOURME

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Pendant ce temps,
laver les légumes
et hacher-les
menus : cresson,
champignons,
oignon, blettes.

Dans une poêle,
faites fondre
un bon morceau de
beurre et revenir
tous les légumes à
feu vif pendant au
moins 15 minutes
et réserver



AGNELLE EN BROÛTE

LA NOUVE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Dans une poêle et à feu vif, saisissez rapidement au beurre le morceau de viande de tous les côtés pour que les sucs restent à l'intérieur pendant la cuisson au four.

Si vous avez plusieurs morceaux d'agnelle, ficeler le tout pour faire un gros boudin avant de saisir la viande.

Réserver.



AGNELLE EN BROÛTE

LA NOUVE

*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



Préchauffer le four à 180°.
Abaisser une dernière
fois la pâte et la disposer
dans un plat allant au four.

Au centre, déposer deux
bonnes grosses cuillères
de légumes et le petit
gigot par-dessus.

Enrober-le de légumes
comme vous pouvez
dessus et sur les côtés.

Refermer avec la pâte
de façon à ce qu'il soit
entièrement recouvert.

L'agnelle jute beaucoup,
donc s'il reste de la pâte,
ne pas hésiter à faire un
petit pourtour au gigot.



AGNELLE EN BROÛTE

LA NOUVE

*Una Deliziosa Quotidienne
de Dykitchen*



Laisser
refroidir un
quart d'heure
au moins.

L'agnelle
en broûte
est - comme
beaucoup de
choses - plus
délicieuse -
encore froide
le lendemain.



AGNELLE EN BROÛTE

LA GOUSSIE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.