

## FRICASSÉE DE RIS D'AGNEAU FERMIER DU QUERCY, CROÛTONS, LARDONS ET CHAMPIGNONS

\* \* \*

Pour 6 personnes

*Ingrédients :*

*600 gr de ris d'agneau*

*200 gr de poitrine de porc*

*2 tranches de pain de campagne*

*300 gr de champignons de Paris ou mieux giroles ou cèpes*

*Ail, persil*

*1 botte d'oignons nouveaux*

*Vinaigre balsamique*

*Sel, poivre du moulin et huile d'olive*

Préparer les ris d'agneau :

Mettre les ris d'agneau à blanchir dans de l'eau froide, porter à ébullition, les égoutter, les parer et les émietter, les réserver.

Préparer les croûtons :

Dans des tranches de pain, si possible rassis, tailler des petits cubes de pain et les colorer légèrement à l'huile à la poêle. Les réserver.

Préparer les champignons :

Les tailler de la même grosseur que les ris d'agneau.

Préparer les lardons :

Tailler la poitrine de porc en petits cubes et les blanchir. Nettoyer les oignons nouveaux, les émincer et les réserver.

Au moment de manger, dans une grande poêle (wok) faire sauter les ris d'agneau à l'huile d'olive bien colorés et bien saisis. Rajouter les oignons nouveaux émincés et faire sauter 4-5 mn à la poêle puis ajouter les lardons, les champignons, faire bien revenir le tout. Assaisonner à votre convenance, finir de faire sauter en ajoutant un trait de vinaigre balsamique. Cette fricassée est prête à être dégustée soit en entrée, soit en plat accompagnée d'une petite salade frisée.

Le petit plus :

La cerise sur le gâteau : accompagner cette fricassée d'une bonne escalope de foie gras poêlée !

