

## Croustillants d'Agneau Fermier au jus de basilic

Recette proposée par le chef de l'hôtel SOLENCA, à NOGARRO

### INGREDIENTS (4 personnes)

- 1,2 kg de gigot "Agneau Fermier Sélection des Bergers" Label Rouge
- 5 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 75 cl de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vinaigre de vin
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 50 g de beurre
- 6 feuilles de filo (feuilles grecques)
- sel, poivre
  
- Jus de basilic  
1/2 l de fond de veau  
30 g de beurre  
2 échalotes  
2 cuillères à soupe de Floe de Gascogne  
1 bouquet de basilic

### PREPARATION

- Chauffer 25 g de beurre dans une cocotte et faire dorer le gigot sur toutes ses faces.
- Ajouter l'ail et les échalotes émincées, la carotte, et la branche de céleri coupées en bâtonnet et le bouquet garni.
- Saler, poivrer, mouiller avec le vin rouge, couvrir et laisser cuire 4 heures à feu doux (1h30 en autocuiseur).
  
- Sortir le gigot, le laisser refroidir et l'émietter.
  
- Badigeonner les feuilles de filo avec le reste de beurre fondu.
- Déposer les miettes de gigot au centre de chaque feuille, les refermer en forme d'aumônière et les faire dorer quelques minutes sous le gril.
  
- Préparer le jus de basilic :
- Faire revenir les échalotes émincées dans une petite casserole à fond épais avec 10 g de beurre.
- Déglacer au Floe de Gascogne.
- Ajouter le fond de veau réduit de moitié et incorporer petit à petit le reste de beurre en fouettant.
- Ajouter le basilic émincé au dernier moment.

Servir les croustillants d'agneau accompagnés du jus en saucière et de semoule au beurre.