

## Noisettes d'agneau, champignons au Banyuls

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 30 minutes

### Ingrédients :

- 400 g de noisettes d'agneau
- 8 tranches de lard petit déjeuner
- 400 g de champignons des bois
- 3 cl de Banyuls
- 20 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

### Recette :

- Coupez les noisettes d'agneau en morceaux de  $\pm$  100 g. Entourez-les de lard.
- Faites saisir les noisettes d'agneau dans un peu de beurre bien chaud. Poivrez **mais évitez de salez.**
- Nettoyez les champignons des bois.
- Dans un poêle beurrée, faites cuire les champignons. Lorsque ceux-ci sont bien rissolés, ajoutez le Banyuls, laissez bouillir 10 secondes et ajoutez ensuite la crème.
- Laissez épaissir la sauce, salez et poivrez.
- Dressez les noisettes d'agneau sur les assiettes, avec la sauce aux champignons et accompagnez ce plat de pommes de terre nature.