

Cornets d'Agneau aux Pommes et Raisins

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- AGNEAU	300g en tranche
- PATE BRIQUE OU FILO	4
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

Préparez les cornets

- Préchauffez le four à 200°C.
 - Faites fondre doucement un peu de beurre au micro-onde.
 - Beurrez la moitié d'une feuille de brique puis formez un cône en le fermant à l'aide de beurre fondu.
 - Déposez ce cône, pointe vers le haut, sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez vos 4 cônes pendant 3 minutes. Sortez-les du four et réservez.

Pour la farce des cornets

- Coupez l'agneau en petits dés.
- Emincez l'oignon finement.
- Faites fondre l'oignon émincé dans un peu d'huile puis ajoutez les morceaux d'agneau. Salez et poivrez. Ajoutez les raisins secs et le vinaigre balsamique. Baissez le feu et gardez chaud.
- Dans une autre poêle, faites revenir la pomme coupé en petits dés dans un peu de beurre puis ajoutez le sucre. Laissez colorer puis intégrez-les à la viande.

Dressage

- Remplissez les cornets du mélange de viande aux pommes et raisins.

Attention si les cornets sont percés dans le bas ...

Remarque:

Pour 4 cornets

