

FILET D'AGNEAU À L'ASPÉRULE ODORANTE



Ingédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Filet d'agneau	200 gr
sel	30 gr
sucré	30 gr
eau	130 ml
Aspérule odorante	1 petite poignée (séchée)
Vin blanc	0 Quantité souhaitée (de bonne qualité)
poivre	0 Quantité souhaitée

Préparation

1. À faire à l'avance : préparation du filet d'agneau. Bouillir l'eau avec le sucre et le sel. Laisser refroidir en infusant l'aspérule odorante. Plonger la viande dans la marinade et laisser au frigo durant 4 heures, puis rincer la viande. Parsemer de poivre concassé et enruler le filet dans un linge imbibé de vin blanc durant 2 jours. Garder en attente au frais (vous pouvez conserver le filet d'agneau au congélateur).
2. Le jour même : mettre le filet d'agneau une heure au congélateur afin de faciliter la découpe de fines tranches.
3. Au moment de servir : déposer en rosace des tranches de filet d'agneau au milieu de l'assiette.