



### **Petites tourtes à l'agneau**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1h15

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 500 g d'épaule désossée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 g de carottes
- 200 g de champignons de Paris
- 4 feuilles de laurier
- 1 c. à soupe de farine
- 25 cl de vin rouge
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 1 jaune d'œuf
- Quelques feuilles de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter l'agneau coupé préalablement en cubes, l'oignon et l'ail épluchés et émincés finement. Saler, poivrer et saupoudrer de farine, mélanger.

2. Ajouter les carottes épluchées et coupées en dés, les champignons coupés en quatre, les feuilles de laurier, puis verser le vin rouge en grattant le fond de la cocotte avec une cuillère en bois. Ajouter le concentré de tomate, mélanger et laisser cuire 45 minutes à feu doux. Répartir la préparation à l'agneau dans 4 ramequins.
3. Préchauffer le four à 180°C. Dérouler la pâte feuilletée, la découper en 4 carrés et tailler une petite croix au centre de chaque carré. Les poser sur le dessus des bols et badigeonner de jaune d'œuf battu.
4. Mettre les ramequins au four et laisser cuire pendant 30 minutes. Servir sans attendre.

**Astuce :** Vous pouvez remplacer le vin par du bouillon de bœuf.