

## *Escalope d'agneau de Kamouraska à l'estragon*

### *Ingrédients*

<i>8</i>	<i>Escalopes d'agneau de Kamouraska boucherie du marché 440</i>
<i>2 c. à soupe</i>	<i>Beurre clarifié</i>
	<i>Sel avec modération et poivre au goût</i>
<i>100 ml</i>	<i>Vin blanc sec</i>
<i>100 ml</i>	<i>Fond de veau</i>
<i>50 ml</i>	<i>Crème 15 % cuisson</i>
<i>1 c. à soupe</i>	<i>Estragon haché</i>
<i>25 g</i>	<i>Beurre sans sel</i>

### *Méthode*

- 1. Dans un poêlon, faire revenir les escalopes sur les 2 côtés dans le – beurre clarifié. Saler et poivrer. Tenir les escalopes au chaud et jeter beurre de cuisson.*
- 2. Déglacer avec le vin blanc et réduire de moitié.*
- 3. Ajouter le fond de veau, la crème et cuire environ 5 minutes.*
- 4. Monter la sauce avec le beurre et saupoudrer de persil*
- 5. Remettre les escalopes dans la sauce et cuire 1 minute. Servir les escalopes nappées de la sauce obtenue au point 4.*

*Note Le meilleur accompagnement pour l'agneau une purée de flageolets ou entier avec un jus d'agneau. Servir une salade de roquette et endive à côté.*