
Connexion [CONNEXION](#) | [S'INSCRIRE](#) | [ENGLISH](#)



Jérôme Ferrer à la maison

agneau à la sauce aux bleuets sauvages

par [Audrey Houde-Forget](#) | Toute la province

(31.mars.11)



Cette semaine, le chef **Jérôme Ferrer**, d'[Europea](#), nous invite à cuisiner l'agneau et le bleuet du Québec, façon rapide et délicieuse, pour maman et les enfants. On craque totalement pour cette recette, fait avec de petits fruits bien de chez nous.

Temps : 55 minutes

Ingrédients :

½ bulbe de céleri rave
4 à 6 carrés d'agneau (du Québec, si possible)
1 filet d'huile d'olive
1 tasse de bleuets sauvages du Québec
1 cuillère à soupe de beurre
½ tasse de fond d'agneau (demandez à votre boucher)
Sel et poivre au goût

Préparation :

Faites blanchir le bulbe de céleri rave dans une casserole d'eau bouillante. Une fois cuit, coupez-le en tronçon afin de confectionner des frites avec le légume.

Retirez le filet de viande sur les carrés (ou demandez à votre boucher de le faire pour vous) et faites-les saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Assaisonnez, selon vos goûts.

Dans une poêle, faites revenir les petits bleuets sauvages avec la noix de beurre et versez le fond d'agneau. Laissez mijoter et réduire.

Dressez le plat en tranchant les filets d'agneau en trois et garnissez d'un filet de sauce aux petits bleuets sauvages du Québec.

Rendement : 4 à 6 portions

Cette recette nous a gracieusement été offerte par [Jérôme Ferrer](#) et le [Syndicat des Producteurs de Bleuets du Québec](#).

Cet article vous a plu? Nous sommes certaines que vous adorerez aussi:



[Pâté chinois
ensoleillé](#)



[Du soleil plein
l'assiette](#)



[Crevettes
parfumées à
l'érable](#)

Mots-clés: [recettes](#), [repas principal](#), [agneau](#), [fait ici](#)

J'aime

Une personne aime ça. Soyez le premier parmi vos amis.