

Agneau de Carhaix en blanquette

Environ 1kg de côtes découvertes et collier d'agneau,
2 ou 3 carottes (à couper en rondelles),
2 petits oignons (à émincer),
100g de farine,
100g de beurre,
2 œufs,
1 citron, sel, poivre
150g de champignons (facultatif).

Découper la viande en morceaux, que l'on fait revenir à la casserole avec du beurre. Ajouter les rondelles de carotte et les oignons émincés. Assaisonner. Recouvrir d'eau à hauteur et laisser cuire à feu moyen pendant 2h.

Délayer les jaunes d'œufs dans le jus de citron et s'en servir pour lier la sauce avec un peu de beurre et de farine.

On peut ajouter, pour finir, des champignons qu'on aura fait sauter au beurre.