

**ROUPETTES D'AGNEAU
AUX CÈPES ET GRENAILLES**



Ingrédient :pour 4 personnes

400 gr de valseuses d'agneau (ou tout simplement testicules d'agneau)
200 gr de champignon de Paris
200 gr de cèpes
300 gr de grenailles
50 gr de beurre
huile de pépins de raisin
1 oignon rouge
150 gr de lardons
2 gousses d'ail
du persil plat
50 gr de tomates séchées



Recette :

Taillez 200 g de champignons de Paris rosés et 200 g de cèpes bouchons en 4.
Lavez-les et laissez-les sécher sur un papier essuie-tout.
Pré cuisez 300 g de grenailles à l'eau,avant de les égoutter et un peu de sel.
Saisissez 400 g de valseuses, au préalable levées, à l'huile de pépins de raisins
avec un oignon rouge ciselé et 150 g de gros lardons.
Ajoutez les cèpes,les champignons de paris, 2 gousses d'ail écrasées,
une poignée de persil plat haché et 50 g de tomates séchées émincées .
Servez le tout avec les pommes grenailles juste sorties du four.

Bon Appétit

