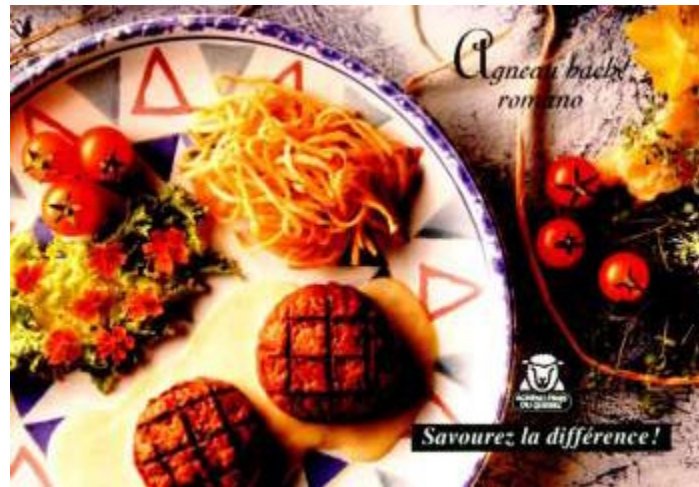


Agneau haché romano



750 g	agneau du Québec haché	1 ½ lb
15 ml	épices à steak	1 c. à table
80 ml	jus de tomates	1/3 tasse
1	gousse d'ail émincée finement	1

Sauce au romano

5 ml	beurre	1 c. à thé
2	oignons verts hachés	2
60 ml	vin blanc sec	¼ tasse
125 ml	crème à 35%M.G.	½ tasse
45 ml	fromage romano ou parmesan râpé	3 c. à table

Dans un bol, mélanger l'agneau, les épices, le jus et l'ai. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Former 6 boulettes. Chauffer le beurre dans une poêle et faire revenir l'oignon sans le colorer. Déglacer au vin et réduire de moitié. Ajouter la crème et ramener à ébullition. Incorporer le fromage et fouetter 30 secondes. Cuire les boulettes sur le gril ou à la poêle environ 3 minutes de chaque côté. Napper de sauce.

Portions : 6

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Cuisi-conseils

Ces boulettes sont délicieuses en hamburger, servies sur un petit pain kaiser. Pour une touche originale, préparer de petites boulettes et servez-les dans un demi-pita foncées de feuilles de laitue.