

Mixed grill

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes d'agneau
- 4 rognons d'agneau ouverts en deux
- 4 saucisses chipolatas
- 4 petites tranches foie d'agneau
- 4 tranches bacon
- 4 tomates bien fermes
- 4 grosses têtes champignons de Paris
- 125 g beurre demi-sel mou
- 3 c. à soupe fines herbes hachées
- 2 c. à soupe jus de citron
- 3 c. à soupe huile
- sel et poivre

Préparation et cuisson: 10 min

Coupez les tomates en deux. Arrosez les champignons de jus de citron et salez-les. Piquez les chipolatas avec une fourchette. Huilez légèrement les viandes, les tomates et les champignons.

Posez les aliments sur le gril à 12 cm des braises selon les temps de cuisson: côtes, chipolatas et champignons: 3 min de chaque côté; rognons, foie et bacon: 2 min de chaque côté; tomates, côté peau sur le gril: 3 min.

Pendant ce temps, malaxez le beurre avec les fines herbes.

Mettez une noisette de beurre aux herbes au creux des champignons; salez et poivrez les tomates; surmontez le foie avec le bacon; salez et poivrez côtes et rognons. Garnissez les assietes avec le reste de beurre.

Classification: autre (plat), facile (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: La cuisine de plein air - Elisa Vergne

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo