



Louna "so cook" de tout !!



Filet d'agneau en feuille de bricks et figes rôties au miel



Ingrédients :

- 12 figes fraîches vertes ou violettes - 1 filet d'agneau de 1,5 kilo ou 3 de 500 gr - 50 gr de fruits secs mélangés (pour moi ce sera pistaches, amandes effilées et pignons de pin) - 1/2 cuillère à café de poudre de vanille - 9 feuilles de bricks
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte- 2 petites figes sèches- du miel liquide
- poivre et sel

Préparation :

Préchauffer le four à 240° (th 8)

Couper vos filets en 3 si vous avez un gros filet

Faire revenir votre filet dans un poêle avec un peu d'huile d'olive à feu vif sur chaque face

Saler et poivrer et mettre de côté.

Mixez les figes sèches ajoutez lui la moutarde et une cuillère à café de miel

Saler -poivrer et bien mélanger

Badigeonner généreusement vos filets de cette préparation.

Prenez 3 feuilles de bricks une par une enduisez les d'huile d'olive

Déposer un filet et rabattre les bords pour fermer

Déposer dans un plat

Faire de même avec les feuilles de bricks et les filets restant

Disposez vos figes autour des filets

Parsemer les fruits secs et la poudre de vanille sur le dessus

Arroser avec un peu de miel.

Passer le tout au four 30 min.

Laisser reposer 10 min avant de servir !