



## Duo bœuf-agneau

**Des côtelettes d'agneau d'Evolène avec des médaillons de bœuf d'Hérens**

**Ingrédients** (par personne) : 1 médaillon 80g de filet de bœuf d'Hérens et 2 belles côtes d'agneau. Pour le jus : 2 échalottes ciselées, 15cl d'Humagne rouge, 10cl de fond de veau, sel et poivre.

**Progression** : griller les côtes d'agneau avec sel et poivre, napper de graines de moutarde et recouvrir de chapelure et herbes hâchées. Finir la cuisson au four à 200 degrés C, poêler le médaillon de bœuf au beurre et l'assaisonner.

**Jus à l'Humagne** : ciseler l'échalotte, revenir au beurre, mouiller avec l'Humagne, réduire de moitié, ajouter le fond de veau, réduire de moitié, assaisonner.

**Accompagnement** : servir avec un flan de courgette, une purée de carotte, une tomate-cerise et poivron, une tombée de poireaux.

**Source** : Léo Pinard, chef de cuisine, Restaurant Le Refuge, Evolène