

FAGOTINS DE JETS DE HOUBLON ET TAMIER

Rincer les petits fagots sous l'eau froide ; les placer dans de l'eau salée...laisser cuire à ébullition pdt 8 mn environ, vérifier leur cuisson (ils doivent être tendres)

Les sortir, égoutter, et laisser en attente.....

Préparer une sauce pour les accompagner : faire revenir dans une poêle, 3 échalotes finement hachées dans un peu d'huile, couvrir avec 20 cl de vin blanc (= un petit verre). Laisser réduire de moitié... Hors du feu, délayer une cuillère à soupe de fécule, en remuant. Saler, poivrer.

Faire revenir brièvement les fagotins de Houblon et Tamier dans un peu d'huile, puis servir chaud et recouvrir de la sauce .