

## **EFFILOCHÉE DE GIGOT EN DENTELLE avec des restes.**



Dimanche j'avais fait un gigot de 2kg300 dans ma mijoteuse, cuit comme un gigot de 7 h, il m'en restait encore beaucoup, et comme je ne voulais pas me banaliser à faire avec le reste un hachis Parmentier, voila ce que j'en ai fait.

J'ai juste effilochée la viande, une petite tombée de champignons de paris avec de la crème fraiche, pour que ce ne soit pas trop sec, puis j'ai mis au milieu des asperges qu'il me restait à profusion (j'avais cuit pleins de légumes vapeur ,des minis carottes, des minis navets, des asperges et des haricots verts.

Pour une première, j'ai essayé de faire une dentelle avec de la pâte feuilletée, (un peu loupé) il faut que la pâte soit très froide.

Servi avec une salade, on s'est régalé



Imprimer la recette