

Rognons d'agneau grillés à l'ail, millefeuille de potiron à la crème de chèvre

Pour 4 personnes
25 minutes de préparation - 20 minutes de cuisson

Ingrédients

6 rognons d'agneau
300g de potiron
200g de pomme de terre
150g de chèvre frais
3 cuillères à soupe de crème liquide
Une dizaine de brins de ciboulette
2 cuillères à soupe d'ail en poudre
Huile
Sel, poivre
Pics à brochettes



Préparation :

Découpez la peau du potiron et râpez-le à la grosse râpe. Pelez les pommes de terre, râpez-les également. Placez les légumes dans une passoire afin de retirer l'excédent d'eau.

Pendant ce temps, mélangez le fromage de chèvre avec la crème fraîche. Ciselez la ciboulette et ajoutez-la à la préparation au chèvre. Gardez l'appareil à température ambiante.

Nettoyez les rognons et coupez-les dans le sens de la longueur. Retirez la partie blanche et piquez les rognons sur des brochettes. Nappez les brochettes d'huile, d'ail en poudre, de sel et de poivre. Réservez.

Faites chauffer une poêle avec 3 cuillères à soupe d'huile. Réalisez des galettes fines avec les légumes. Laissez griller et sécher pendant environ 25 minutes.

Chauffez une autre poêle à feu très vif. Déposez les brochettes.

Servez sans attendre les brochettes et les galettes que vous superposerez en prenant soin d'ajouter une cuillère à café de crème de chèvre entre chacune des couches.