

Très bon

Agneau

Couper la viande en petits morceaux.
Faire une sauce avec de l'échalote et
du vin blanc.
Réchauffer l'agneau dans la sauce.
Faire une béchamel au curry.
Faire rissoler des tranches de tomates.
Mélanger la viande mise dans la
sauce au vin blanc avec la béchamel.
Dans un plat à gratin, placer les
tranches de tomates, la viande mé-
langée à la béchamel. Réchauffer.
Couvrir d'un œuf battu à la crème.
Parsemer de chapelure.
Gratiner.