

Sauté d'agneau express à la menthe

*Découpez le carré
d'agneau et servir
accompagné de légumes
et de son jus*



Les consistants

- 600 g de gigot d'agneau désossé

Le panier de légumes

- 1 citron

Fines herbes, épices et condiments

- 6 brins de menthe
- 2 cuil. à soupe d'huile
- sel, poivre
- 1 gousse d'ail

C'est parti !

Râpez finement le zeste du citron, pressez-le. Lavez la menthe et ciselez les feuilles. Epluchez l'ail.

Découpez le gigot d'agneau en cubes de 2 cm. Salez et poivrez. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites dorer 5 à 6 min les cubes d'agneau à feu vif avec l'ail pressé en mélangeant sans cesse. Retirez-les.

Versez 6 cuil. à soupe d'eau dans la poêle. Mélangez 2 min en grattant les sucs. Ajoutez le jus de citron, remuez encore 1 min.

Mélangez rapidement les cubes d'agneau dans ce jus court. Retirez du feu, parsemez du zeste de citron râpé et de la menthe. Servez avec des pâtes fraîches au beurre.

