

BRUSCHETTA D'AGNEAU AUX PETITS POIS

> laViande d'agneau DES MÉTIERS, UNE PASSION



BRUSCHETTA **D'AGNEAU AUX PETITS POIS**

(3) 15 min 🛕 15 min



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 q de pavé d'agneau dans le aiaot
- · 4 tranches de pain de campagne
- 200 a de petits pois suraelés
- 2 oignons rouges
- 50 a de sucre
- 1 gousse d'ail 1 poignée de feuilles de menthe
- · 100 g de feta

- 1 citron
- 2 c. à soupe de vaourt
- 150 ml de vinaigre de cidre
- Huile d'olive
- · Sel et poivre du moulin

ÉΤΔΡΕS

- Émincer finement les oignons rouges. Porter à ébullition le vinaigre avec 50 ml d'eau. le sucre et une pincée de sel. Verser sur les oignons et laisser complètement refroidir.
- Porter une casserole d'eau salée à ébullition, mettre les petits pois et la gousse d'ail épluchée. Quand l'ébullition reprend, égoutter et rincer sous l'eau froide. Réserver deux cuillerées de petits pois et mixer le reste finement avec l'ail, la menthe, la moitié de la feta, le jus de citron et le vaourt, Saler et poivrer.
- Assaisonner le pavé d'agneau de sel et de poivre, puis le faire cuire dans une poêle huilée à feu vif pendant 5 à 6 minutes de chaque côté. Il doit rester rosé à cœur. Laisser reposer sur une assiette 5 minutes avant de le couper en tranches fines.
- Griller les tranches de pain, tartiner la préparation aux petits pois, ajouter les tranches de viande, des lamelles d'oignons égouttées et le reste de feta émiettée. Finir avec quelques petits pois et un filet d'huile d'olive.