

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SANDWICH D'AGNEAU GRILLÉ
À LA FETA FOUETTÉE**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SANDWICH D'AGNEAU GRILLÉ À LA FETA FOUETTÉE

🕒 10 min 🔥 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 fines tranches de gigot d'agneau
- 1 c. à soupe d'huile d'olive infusée à l'ail
- 1 pincée de flocons de piment
- 12 petites tomates
- 1 mini concombre, tranché finement
- 1 poignée de salades jeunes pousses
- 150 g de fromage feta, coupé en cubes
- 1 c. à soupe de yaourt grec
- 1 petite gousse d'ail hachée grossièrement
- 2 c. à café de zeste de citron
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de feuilles de menthe fraîche finement hachées
- 4 grands petits pains complets
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Préchauffer une poêle à feu moyen-vif.
- Assaisonner les tranches d'agneau avec de l'huile, du piment, du sel et du poivre. Cuire 1 à 2 minutes de chaque côté. Couper en lamelles. Réserver.
- Pour la feta fouettée, mettre la feta, le yaourt, l'ail, le zeste et le jus de citron dans un petit bol et fouetter jusqu'à consistance lisse. Ajouter la menthe et assaisonner.
- Garnir les pains de lamelles d'agneau, de tomates, de concombre, de feuilles de salade et de feta fouettée.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

