

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



**SOUPE DE LENTILLES CORAIL, ÉMINCÉS
DE TRANCHES DE GIGOT D'AGNEAU AU PAPRIKA**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



SOUPE DE LENTILLES CORAIL, AUX ÉMINCÉS D'AGNEAU

🕒 20 min 🍲 45 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 tranches de gigot d'agneau sans os
- 350 g de lentilles corail
- 1 oignon
- 30 g de concentré de tomate
- 2 filets d'huile d'olive
- 1,7 L de bouillon de légumes
- 5 tiges de coriandre
- 1 échalote
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de graines de coriandre
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et le faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite les lentilles, le concentré de tomate et le bouillon de légumes. Porter à ébullition et laisser cuire 30 minutes à couvert.
- Émincer l'échalote puis couper les tranches de gigot d'agneau en fines lamelles. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis faire revenir l'échalote pendant 10 minutes. Ajouter les lamelles de tranches de gigot d'agneau, le paprika et les graines de coriandre et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Saler et poivrer la soupe puis mixer jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Répartir dans 6 bols puis déposer les lamelles d'agneau par-dessus. Enfin, parsemer de coriandre fraîche et ajouter un tour de moulin à poivre.

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

