

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



TACOS D'AGNEAU

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



TACOS D'AGNEAU

🕒 15 min 🍷 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g de pavés d'agneau
- 12 Tortillas
- 2 c. à soupe de mélange d'épices mexicaines
- 1 gousse d'ail
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1/2 c. à café de piment en poudre
- 2 citrons verts
- 1 avocat
- Huile d'olive
- Sel

ÉTAPES

- Mélanger les épices mexicaines avec 2 c. à soupe d'huile et du sel. Enrober les pavés d'agneau de ce mélange et réserver.
- Faire chauffer une poêle et y dorer les pavés d'agneau à feu vif, 5 à 6 minutes de chaque côté. Laisser reposer sur une assiette le temps de préparer la sauce.
- Mixer la gousse d'ail épluchée, la coriandre, le persil, le piment, les jus des citrons verts, la chair de l'avocat et 3 c. à soupe d'huile d'olive pour obtenir une sauce verte. Saler.
- Trancher finement les pavés d'agneau et servir avec les tortillas et la sauce verte à l'avocat.

ASTUCE DU CHEF : vous pouvez ajouter de la feta émiettée et quelques rondelles de radis pour le croquant et la couleur.

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

