

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



**SALADE CÉSAR
REVISITÉE À L'AGNEAU**



SALADE CÉSAR REVISITÉE À L'AGNEAU

🕒 20 min 🔥 10 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 1 citron jaune
- 6 filets d'huile d'olive
- 2 salades romaines
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- 4 tranches de pain de campagne
- 150 g de crème fraîche épaisse
- Sel & poivre

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 200°C en mode grill. Couper les tranches de pain en dés et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Hacher l'ail, le mélanger dans un bol avec de l'huile d'olive et verser sur les croustons de pain. Enfourner pour 5 minutes de cuisson.
- Découper les tranches de gigot d'agneau en lamelles d'environ 1,5 cm d'épaisseur, dans la largeur, puis les faire griller 5 minutes dans de l'huile d'olive, à feu vif.
- Laver les salades et les couper en lanières. Déposer dans un saladier.
- Râper le parmesan et verser les trois quarts dans un bol avec la crème fraîche, le jus du citron, la moutarde à l'ancienne, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel et du poivre. Verser sur la salade et mélanger. Ajouter les lamelles d'agneau grillées et les croustons de pain à l'ail.
- Saupoudrer du reste de parmesan avant de servir.

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