

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



**TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU
ET PURÉE D'HARICOTS BLANCS**



TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU ET PURÉE D'HARICOTS BLANCS



20 min



15 min



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de gigot d'agneau
- 500 g d'haricots blancs cuits (ou en conserve)
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 150 g de mayonnaise
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron jaune
- 5 tiges de persil plat
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel & poivre

ÉTAPES

- Verser les haricots blancs dans une casserole et les faire chauffer avec le beurre, du sel, du poivre et la crème fraîche. Mixer brièvement au mixeur plongeant et réserver au chaud.
- Faire chauffer le filet d'huile d'olive dans une poêle puis faire cuire les tranches de gigot d'agneau 6 minutes de chaque côté. Saler et poivrer.
- Préparer la sauce verte express : éplucher et hacher la gousse d'ail puis déposer dans un petit bol avec la mayonnaise, le jus d'un demi-citron et du persil préalablement rincé et ciselé.
- Assaisonner puis servir avec la purée de haricots blancs et les tranches de gigot d'agneau grillées. Ajouter un filet d'huile d'olive, du persil ciselé et quelques zestes de citron.

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

