



CUISINE'ADO / SAUTÉ D'AGNEAU À L'AIL

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 50 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

700 g d'épaule d'agneau désossée, coupée en cubes

15 g de beurre

125 g de chapelure

3 gousses d'ail hachées, 45 g de persil frais haché et menthe, 50cl de bouillon de poule dégraissé.

RÉALISATION

Mettez l'huile à chauffer dans une casserole. Faites revenir la viande sur toutes ses faces, sans la laisser rôtir. Retirez la viande du feu et réservez-la dans un plat. Dans la casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la chapelure et faites-la dorer en mélangeant. Ajoutez la viande et remuez pour bien l'enrober de chapelure.

Mélangez l'ail, la menthe et le persil puis versez-les dans la casserole. Ajoutez le bouillon et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes, en remuant de temps à autre, pour que la viande soit uniformément recouverte de chapelure et de la persillade. Si vous désirez plus de sauce, ajoutez un peu d'eau. La liaison se fera automatiquement avec la chapelure.