Difficulté

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot raccourci

Mille-feuille d'agneau aux pommes Golden du Limousin et son pesto à la menthe

Recette de Emmanuel ARDILLON Au Délice Gourmand (87-Le Dorat)

TEMPS

Préparation : 10 min
Modes de cuisson : à griller ou rôtir
Temps de cuisson : 10 min

PARTS

Recette pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 6 belles tranches de gigot (dans le coeur du gigot)
- 3 pommes Golden A.O.P du Limousin
- 20g de feuilles de menthe
- 20g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de parmesan râpé
- huile d'olive
- beurre
- sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Réalisez le pesto de menthe en mixant les feuilles de menthe, la poudre d'amande, le parmesan et 2 cuillères à café d'huile d'olive.
2. Détaillez dans chaque tranche de gigot 2 ronds de viande (garder le reste pour la recette de la tarte fine au confit d'oignon et émincé d'agneau).
3. Taillez 12 belles rondelles de pomme et le reste en petits cubes sans les éplucher.
4. Faire revenir en même temps les rondelles et les cubes de pomme au beurre mousseux et l'agneau à l'huile d'olive.
5. Procédez au dressage en superposant dans l'ordre, une rondelle de pomme et un disque d'agneau.
Répétez 2 fois (soit par personne 3 rondelles de pomme et 3 disques de viande).
Dressez avec le pesto de menthe et les cubes de pomme autour de la viande.

Crédit photo Erico D'ARIO