

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot raccourci

Tranche de gigot à la diable



Recette de Laurent BUTOT Le Geyracois (87-Limoges)



TEMPS

Préparation : 10 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 5 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 2 belles tranches de gigot d'agneau
- 4 tomates
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de chapelure (ou 1 tranche de pain de mie)
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 gousse d'ail hachée
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four position gril à 180°C (th. 6).
2. Poêlez les tranches de gigot d'agneau avec un filet d'huile d'olive 3 min de chaque côté. Bien les colorer.
3. Déposez-les dans un plat à gratin huilé, recouvrez-les d'une fine couche de moutarde. Saupoudrez de chapelure.
4. Coupez les tomates en deux, posez-les dans le plat autour des tranches. Parsemez de persil et d'ail hachés. Salez, poivrez.
5. Grillez 5-6 min au four.

Crédit photo Erico D'ARIO