

Agneau à la Tomate, aux Haricots Verts et à la Féta

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Agneau	450g de tranches de gigot
- Ail en Poudre	
- Haricots Princesses	400-450g
- Coulis de Tomates	250 ml
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Féta (Fromage Grecque)	100g
- Origan	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Equeutez les haricots et faites-les cuire environ 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Taillez la viande en morceaux assez gros.
- Faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, de sel et de poivre.
- Baissez le feu et arrosez avec le coulis de tomates et intégrez la crème fraîche. Rectifiez l'assaisonnement.
- Ajoutez aussi dans la sauce les haricots égouttés.
- Laissez alors mijoter sur feu doux pendant 15-20 minutes à couvert.
- Coupez la féta en gros dés. Poivrez-les et ajoutez un peu d'origan.
- Servez l'agneau en sauce avec les haricots et surmontez le tout de dés de féta épicés.

