

GIGOT D'AGNEAU À LA FÉTA

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	600 g (sans l'os)
- BOUILLON DE VIANDE	20 cl
- VIN BLANC SEC	15 cl
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150 g
- OUZO (ALCOOL GRECQUE)	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- ECHALOTE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le gigot d'agneau, réalisez des incisions avec la pointe d'un couteau et placez-y un morceau d'ail et un morceau de Féta. (Utilisez le ¼ de la Féta)
- Badigeonnez la viande d'huile d'olive, salez, poivrez et placez au micro-onde (CRISP) pendant 8 minutes.
- Emincez finement l'échalote et l'ail restant. Placez-les sur la viande ainsi que le bouillon de viande et le vin blanc. Poursuivez la cuisson encore 8 minutes (CRISP).
- Récupérez alors le jus de cuisson dans une poêle et portez à ébullition.
- Remplacez le gigot au four et poursuivez la cuisson encore 4 minutes (CRISP).
- Dans la poêle, ajoutez la Féta restante et l'Ouzo. Laissez fondre légèrement la féta puis tamisez la sauce. Si cela est nécessaire, liez la sauce avec un peu de maïzéna.
- Accompagnez de pâtes gecques.