

AGNEAU MONGOL

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	800g en tranches
- AIL EN POUDRE	un peu
- JEUNES OIGNONS VERTS	2 bottes (tout fins)
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- VIN BLANC SEC	1.5 dl
- SAMBAL OELEK	1.5 c à café
- GRAINES DE SESAME	pour la garniture

Recette:

- Coupez les tranches de gigot en lamelles (½ cm d'épaisseur).
- Nettoyez et coupez les oignons comme de la ciboulette.
- Faites chauffer le Wok ou une sauteuse.
- Ajoutez un peu d'huile et faites rissoler la viande à feu vif (2 minutes). Retirez-la et réservez sur une assiette.
- Rajoutez un peu d'huile et faites suer les oignons saupoudrés d'ail en poudre (un peu) pendant 1 minutes. Retirez du feu et mettez-les sur la même assiette que le viande.
- Versez alors la sauce soja dans la poêle ainsi que le vin blanc et le samba oelek. Faites bouillir puis diminuer le feu. Laissez épaissir légèrement.
- Remettez ensuite la viande et les oignons dans la poêle en mélangeant bien pour que la sauce enrobe tous les morceaux de viande.
- Servez parsemé de graines de sésame.

Remarque:

Accompagnez de semoule et flageolets à la crème

