

## *Agneau Croustillant à l'Ail*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- GIGOT D'AGNEAU 2 belles tranches
- FARINE un peu
- OEUF(S) 2
- CHAPELURE
- CORIANDRE EN POUDRE 1 c à café
- BEURRE DE CUISSON
- SEL
- POIVRE

### **Pour la sauce à l'ail :**

- AIL EN POUDRE 2 c café
- JAUNE(S) D'OEUF(S) 2
- HUILE D'OLIVE 15 cl
- CITRON(S) 1 c à soupe de jus

### **Recette:**

- Dans une assiette creuse, mélangez la farine avec du poivre. Roulez-y la viande sur toutes les faces et secouez l'excédent.
- Battez les œufs dans une seconde assiette creuse.
- Mélangez la chapelure avec la coriandre en poudre dans une troisième.
- Passez ensuite la viande dans les œufs battus puis dans la chapelure.
- Réservez-la sur une assiette. Filmez et placez au frigo pendant au moins 1 heure (au mieux 4 heures).
- Chauffez alors le beurre de cuisson dans une poêle et faites-y dorer l'agneau sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Pour la sauce à l'ail : placez l'ail et les jaunes d'œufs dans un plat. Fouettez le tout pendant 1 minute puis ajoutez petit à petit l'huile d'olive en continuant à fouetter jusqu'à obtention d'une mayonnaise. Ajoutez enfin le jus de citron.
- Servez la viande nappée de sauce à l'ail.



### **Remarque:**

Servez ce plat accompagné d'une purée de pommes de terre et de flageolets à la crème (DI-57).