

Gigot d'Agneau aux Flageolets à la Crème

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------|----------------|
| - GIGOT D'AGNEAU | 2 tranches |
| - AIL EN POUDRE | |
| - FLAGEOLETS | 1 petite boîte |
| - CRÈME FRAICHE | 15 cl |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une poêle huilée bien chaude, faites griller les tranches de gigot sur les deux faces. Ajoutez l'ail, salez et poivrez.
- Egouttez les flageolets.
- Lorsque l'agneau est cuit, retirez-le de la poêle et ajoutez les flageolets.
- Remuez continuellement afin de détacher les sucs de cuisson. Ajoutez enfin la crème et laissez bouillir 1 minute.
- Replacez la viande dans la sauce.
- Servez sans attendre la viande nappée de sauce crème aux flageolets.

