

Tranches de Gigot Panées sur Lit de Poireaux au Curry

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	2-3 tranches
- AIL EN POUDRE	
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	
- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CRÈME FRAICHE	4-5 c à soupe
- CURRY EN POUDRE	
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une assiette creuse, fouettez les œufs. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Dans un seconde, placez la chapelure.
- Trempez successivement les tranches de gigot dans l'œuf battu puis la chapelure. Conservez au frais.
- Emincez les poireaux en juliennes.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud jusqu'à qu'ils soient tendres.
- Ajoutez alors le curry selon votre goût, salez, poivrez. Mélangez pendant 30 secondes puis versez la crème et le jus de citron. Laissez épaissir quelques instants. Réservez.
- Saisissez vos tranches de gigot panées dans une grande poêle et du beurre chaud. Ajoutez éventuellement encore un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Lorsque le gigot est cuit, servez la viande sur un lit de poireaux au curry.