

PENNÉS À L'AGNEAU ET À LA MENTHE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	750 g (en tranches)
- PENNÉS (PÂTES)	750 g
- CITRON(S)	2 (le zeste)
- YAOURT	40 cl
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1.5 c à café
- VIN BLANC SEC	15 cl
- MENTHE FRAICHE	15 feuilles
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mettez le zeste des citrons avec le yaourt ainsi que l'ail en poudre. Salez et poivrez. Mélangez bien. Réservez au frigo.
- Découpez les tranches de gigot d'agneau en morceaux. Faites chauffer 2 c à soupe d'huile d'olive dans une poêle (avec couvercle).
- Ajoutez la viande et faites-la revenir sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Ajoutez le vin blanc, baissez le feu. Salez et poivrez de nouveau. Couvrez et laissez mijoter au moins 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pennés dans l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Faites rissoler légèrement les pignons de pin.
- Ciselez la menthe dans un verre.
- Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les.
- Ajoutez alors la viande, la menthe et la sauce au yaourt. Mélangez bien. Salez et poivrez selon votre goût.
- Dressez sur les assiettes en parsemant de pignons de pin.

