

Agneau à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- MENTHE FRAICHE	20 feuilles
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PIGNONS DE PIN	30g
- PARMESAN RAPE	45g
- HUILE D'OLIVE	60ml
- AGNEAU	750g rumsteak
- OIGNON(S)	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans le bol à mixer, placez les pignons de pin, la gousse d'ail, les feuilles de menthe et le parmesan râpé. Mixez 10 secondes.
- Ajoutez petit à petit l'huile d'olive et mixez entre chaque ajout jusqu'à obtention d'une pâte. Salez et poivrez.
- Coupez l'agneau en lamelles ou petits dés.
- Emincez l'oignon.
- Nettoyez et coupez les champignons.
- Dans une sauteuse, faites chauffer un peu de beurre de cuisson et faites dorer les morceaux de viande d'agneau. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Faites fondre l'émincé d'oignon ainsi que les champignons. Incorporez délicatement la pâte de menthe en remuant continuellement.
- Ajoutez alors les morceaux d'agneau dans la sauteuse et laissez encore cuire 5 minutes.
- Salez et poivrez selon le goût.

Remarque:

Servez avec de la semoule ou du riz.

