



Agneau Presto aux noisettes

Préparation : 15 minutes

Cuisson :

30 sec à 1 minute à la poêle

10 minutes au four

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de gigot
- 30 g de parmesan râpé
- 60 g de noisettes
- 40 g + 30 g de beurre
- les feuilles de deux branches de thym frais
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre

Dans une poêle bien chaude, mettre 30 g de beurre et saisir les tranches de gigot sur les deux faces juste assez pour les colorer. Quelques secondes suffisent pour donner de la couleur. Réserver.

Mettre le reste des ingrédients dans un mini-hachoir et mixer afin d'obtenir une pâte.

Disposer les tranches de gigot sur une plaque allant au four. Etaler la pâte de noisette sur la face supérieure de la viande. Réserver au frais jusqu'au moment du repas.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner et baisser immédiatement la température à 180°.

Après 10 minutes de cuisson, c'est prêt !