

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot raccourci

Carpaccio de gigot d'agneau à la plancha



Recette de Chef Limousin Promotion



TEMPS

Préparation : 10 min

Modes de cuisson : à poêler ou griller

Temps de cuisson : 2 min

PARTS

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

• 1 gigot raccourci et désossé de 1k 800 environ

Pour le carpaccio :

• 600 g de fines tranches prélevées dans la partie charnue du gigot

Pour la marinade

• 2 cuill. à soupe d'huile de pépins de raisin

• 1 cuill. à soupe de sauce soja légèrement

• 4 feuilles de laurier

sauce

• 1 cuill. à café de cumin

• 2 grosses pointes de couteau de piment doux

• 6 gousses d'ail

• 1 cuill. à soupe de vinaigre de Xérès

• Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Prélevez la quantité de viande nécessaire sur le gigot et raffermissez le morceau 1h au congélateur. Tranchez de fines et grandes lamelles. Placez-les sur le plan de travail, recouvrez-les d'un film alimentaire, aplatissez le tout avec un rouleau à pâtisserie.
2. Déposez les tranches de carpaccio dans un plat creux avec tous les ingrédients de la marinade, mélangez bien de façon à imprégner l'agneau de tous les parfums.
3. Le moment venu, allumez la plancha. Quand elle est à bonne température, passez à table, chacun fait griller sa viande une ou deux minutes maximum. Tous les légumes et salades conviennent à ce type de recette ; vous pouvez aussi remplacer la plancha par un wok.

Pour le rôti :

1. Ficelez le reste de gigot
2. Faites le cuire comme d'habitude avec ou sans herbes, 15 min par livre pour une cuisson rosée.

Crédit photo