

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot raccourci

Mille-feuille de gigot d'agneau du Limousin et chips maison à la tapenade



Recette de Emmanuel ARDILLON Au Saveur Gourmande (87-Le Dorat)



TEMPS

Préparation : 10 min

Modes de cuisson : à griller ou rôtir

Temps de cuisson : 10 min



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 6 belles tranches de gigot d'agneau du Limousin
- 4 grosses pommes de terre
- 150 g de tapenade d'olive noire
- 150 g de beurre
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



PRÉPARATION

1. Épluchez les pommes de terre et coupez 36 tranches d'environ 3 mm dans le sens de la longueur. Réservez.
2. Faites fondre le beurre, mélangez-le avec les tranches de pomme de terre et assaisonnez.
3. Préchauffez le four à 180° (th 6).
4. Étendre du papier cuisson sur la plaque du four pour y étaler 18 tranches de pommes de terre. Tartinez chaque tranche avec de la tapenade d'olive noire puis recouvrez-les d'une autre tranche de pomme de terre.
5. Étendre un autre papier cuisson sur le tout et déposer une grille à four sur le papier afin que les chips restent à plat pendant la cuisson.
6. Laissez au four environ 10 min. Les chips doivent être dorées sur les côtés et jaunes au centre.
7. Pendant ce temps, coupez vos tranches de gigot en deux et donnez-leur la forme des chips de pomme de terre.
8. Puis faites-les cuire à la poêle avec de l'huile d'olive et laissez reposer environ 3 min recouvert de papier aluminium.
9. Dressez en alternant une chips de pomme de terre et une tranche de gigot d'agneau du Limousin (1 ou 2 niveaux).
10. Servez et dégustez. En accompagnement : un mesclun de salade ou un caviar d'aubergines.