

Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Gigot
raccourci

Tartine fine au confit d'oignon et émincé d'agneau



Recette de Emmanuel ARDILLON Au
Délice Gourmand (87-Le Dorat)



TEMPS

Préparation : 45 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 20 min



PARTS

Recette pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

- 400g de parures d'agneaux (restes des tranches de gigot de la recette du mille-feuille d'agneau aux pommes Golden du Limousin)
- 1 plaque de pâte feuilletée
- 4 oignons
- basilic
- thym citron
- huile d'olive
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- mesclun de salade
- huile de tournesol
- sel
- poivre du moulin



PRÉPARATION

1. Taillez en lichettes les parures de tranches de gigot et les mettre à mariner avec l'huile d'olive, sel, poivre, basilic et thym citron (de 1h à 1/2 journée selon le goût souhaité).
2. Épluchez, émincez et mettre à confire les oignons avec l'huile de tournesol et mettre à refroidir.
3. Détaillez des ronds ou des carrés dans la pâte feuilletée puis mettre au milieu le confit d'oignons.
Cuire au four préalablement chauffée à 200°C (thermostat 7) en n'oubliant pas de dorer la pâte feuilletée.
4. Faire cuire à la plancha ou à la poêle les lichettes d'agneau et les mettre sur la pâte feuilletée et son confit d'oignon encore tiède voire chaud selon les goûts.
5. Servir avec le mesclun de salade assaisonnée à côté.

Crédit photo Erico D'ARIO