



Agneau

Emincé d'agneau sucré-salé au sésame



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

344

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

400 g **Gigot(s) d'agneau**
4 c. à soupe **Sauce soja**
50 g **Sésame blanc**
2 c. à soupe **Miel liquide**
1 c. à soupe **Huile
d'amande**
1 **Gousse(s) d'ail**

Étape 1

Préparation de l'émincé d'agneau sucré-salé au sésame

- 1 Emincer l'agneau.
- 2 Ecraser la gousse d'ail avec le plat du couteau.
- 3 Dans un bol, mélanger l'ail, le miel et la sauce soja.
- 4 Placer la viande dans le plat et verser la marinade.
- 5 Remuer afin que tous les morceaux d'agneau soient enrobés de marinade.
- 6 Mettre l'huile dans le wok et le faire chauffer à feu vif.
- 7 Ajouter l'agneau et la marinade.
- 8 Cuire cinq minutes, la sauce va caraméliser.

Étape 2

Dressage

- 1 Ajouter le sésame, remuer et servir.