Agneau

Steak de gigot, crème d'ail

25 min	15 min	10 min	0	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 600 g **Gigot(s) d'agneau**
- 4 **Gousse(s) d'ail**
- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du steak de gigot, crème d'ail

1. Découper le gigot en tranches épaisses.
2. Il faut obtenir une tranche par personne.
3. Eplucher les gousses d'ail.
4. Faire bouillir de l'eau dans une casserole.
5. Quand l'eau bout, ajouter les gousses d'ail et laisser les blanchir cinq minutes.
6. Au bout de cinq minutes, les retirer de la casserole et les mettre dans le blender.
7. Ajouter la crème dans le blender et mixer le tout, réserver.
8. Faire chauffer une poêle à feu vif et y mettre l'huile.
9. Quand l'huile fume, y mettre les steaks d'agneau.
10. Les assaisonner avec du sel et du poivre puis laisser cinq minutes à peine de chaque côtés.

Étape 2

Dressage

1. Servir avec la crème d'ail.