

*Agneau*

Gigot d'agneau, petits pois, cresson et huîtres



1h 20 min 20 min 20 min 564

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gigot d'agneau

600 g **Gigot(s) d'agneau**
1.5 kg **Petits pois**
4 unité(s) entière(s) **Huître**
1 botte(s) **Cresson**
0.5 botte(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
1 **Beurre**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des petits pois

- 1 Écosser les petits pois à la main.
- 2 Porter une casserole d'eau salée à ébullition puis plonger les petits pois.
- 3 Laisser cuire les petits pois 5 min puis les égoutter à l'aide d'une passoire.
- 4 Garder quelques petits pois pour la décoration et verser le reste dans un verre mesure.
- 5 Ajouter du beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 6 Passer ensuite cette préparation au tamis au-dessus d'un saladier et réserver.

Étape 2

Cuisson du gigot

- 1 Préchauffer un four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Mettre le gigot dans un plat, l'enduire d'huile d'olive, de fleur de sel et enfourner pendant 20 min.
- 3 Sortir ensuite le gigot rôti du four et le laisser reposer 20

min.

Étape 3

Préparation des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres avec un couteau à huîtres et garder leur eau dans un bol.
- 2 Mixer les huîtres dans un blender avec leur eau puis les passer dans un tamis et réserver.
- 3 Les huîtres ne doivent pas être cuites.

Étape 4

Finition

- 1 Trier le cresson en gardant les tiges pour le croquant.
- 2 Éplucher les oignons à l'aide d'un couteau d'office et les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Tailler le gigot en tranches épaisses.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer une couche de purée de petits pois au centre d'une assiette puis la napper de sauce aux huîtres.
- 2 Dresser une tranche de gigot sur la purée puis déposer des morceaux d'oignon émincé.
- 3 Déposer du cresson et décorer avec des petits pois.
- 4 Poivrer le tout et servir.