

Préparation : 25 min / Cuisson: 15 min



Osety

La poêlée d'Agneau Fermier du Quercy IGP aux tomates cerise et basilic

Ingrédients pour 4 pers

- 600 g de gigot d'agneau
- 20 tomates cerise,
- 1 bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Effeuillez le basilic, lavez-le et laissez-le sécher. Pelez l'ail et émincez les gousses. Découpez votre gigot d'agneau en cubes, salez et poivrez.

Chauffez une poêle avec l'huile, colorez rapidement les pignons de pin et réservez-les.

Dans la même poêle, colorez les cubes de gigot d'agneau 1 minute à feu vif et sur toutes leurs faces, ajoutez l'ail et les tomates. Cuire 10 minutes à feu doux en remuant doucement, remettre les pignons de pin et, hors du feu, ajoutez le basilic.

Servez la poêlée d'agneau accompagnée d'une ratatouille ou de pâtes fraîches !

Bon appétit !