

Grillades de mignons d'agneau

Ingredients for 2 personnes

100	ml	d'huile d'olive
		Le jus d'un citron vert
20		feuilles de menthe fraîche
300	g	de longe d'agneau, désossée et coupée en rondelles de 50 g
30	ml	de beurre
1		petite aubergine, coupée en tranches de 1,25 cm uile d'olive au besoin
60	ml	de vin blanc
60	ml	de vinaigre blanc
10	ml	d'échalote verte hachée
20	ml	de menthe hachée
2		jaunes d'œufs
250	ml	de beurre fondu
		Bouquets de menthe fraîche

1. Préparation:20 min. Marinage:5 h

Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron vert et les feuilles de menthe. Saler et poivrer.

Saler et poivrer les rondelles d'agneau. Laisser mariner 5 heures, au réfrigérateur.

Égoutter la viande.

Badigeonner les tranches d'aubergine d'huile d'olive. Les dorer dans un poêlon 2 minutes environ de chaque côté.

Disposer alternativement en cercle, dans chaque assiette, l'agneau et les tranches d'aubergine.

Garnir les assiettes de bouquets de menthe. Réserver au chaud.

Dans une petite casserole, mélanger le vin blanc, le vinaigre et l'échalote verte. Laisser réduire du tiers.

Ajouter la menthe hachée. Laisser réduire 2 minutes de plus.

Mettre les jaunes d'œufs dans un bain-marie. Tout en fouettant, incorporer la préparation au vin blanc. Cuire à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et crémeuse.

Tout en fouettant, incorporer délicatement le beurre.

Saler et poivrer. Servir avec l'agneau et les aubergines.

Published by: Kane@AmisGourmands.fr on 25/10/2008 22:29