

Tranches d'agneau en croûte de noisette

Pour 2 personnes

2 tranches de viande d'agneau

30g de noisettes

1 cuil à café de sésame

1 cuil à café de miel

1 pointe de cuil à café de poudre de cannelle

1 pointe de cuil à café de poudre de gingembre

Préchauffez le four à 180°C.

Concassez les noisettes, mélangez-les aux épices et au sésame. Incorporez le miel.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les tranche d'agneau 2 minutes de chaque côté. Transvasez la viande dans un plat allant au four, déposez le mélange aux noisettes sur les tranches et enfournez à 180°C pendant 25-30 minutes selon votre four et le degré de cuisson voulu.

Servez aussitôt, bon appétit.