

Agneau sauce passion-safran

Pour 4 personnes

4 tranches d'agneau

2 oranges

1 fruit de la passion

1 oignon

2 pincées de pistils de safran

Huile d'olive

1 cuil à café de miel d'oranger

Dans une sauteuse faites chauffer l'huile d'olive puis faites dorer les tranches d'agneau à feu vif quelques minutes de chaque côté.

Epluchez et émincez l'oignon.

Retirez la viande de la sauteuse, remplacez-la par les oignons émincé, ajoutez le jus d'une orange et laissez cuire en remuant jusqu'à ce que l'oignon commence à se colorer. Ajouter alors la viande, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes en retournant la viande à mi cuisson.

Quand la viande est cuite retirez-la de la sauteuse, versez le jus de la deuxième orange, la pulpe du fruit de la passion et le miel dans la sauteuse, ajoutez le safran et laissez réduire environ 5 minutes.

Servez les tranches d'agneau napées de sauce au fruit de la passion et au safran.