***Tranches de gigots d'agneau en crumble de pain d'épices***

***Pour 2 personnes***

2 tranches de gigot d'agneau

1 cuil à soupe d'huile d'olive à la truffe

2 cuil à soupe de whisky

Crumble

90g de pain d'épices

35g de chapelure

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

30g de noix de pécan

15g de poudre d'amande

35g de beurre mou

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à la truffe dans une sauteuse, ajoutez les tranches de gigot d'agneau et faites-les dorer 2 minutes de chaque coté.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de whisky, couvrez, baissez le feu et laissez cuire une dizaine de minutes.

Préparez le crumble: Préchauffez le four à 200°C.

Coupez le pain d'épices en moreaux et hachez-le grossièrement.

Concassez grossièrement les noix de pécan.

Mélangez la chapelure avec la poudre d'amande, la poudre de cannelle et les noix de pécan concassées, ajoutez le beurre mou et malaxez le tout pour obtenir une pâte granuleuse qui s'effrite, incorporez le pain d'épice haché. Etalez la pâte à crumble sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et enfournez à 200°C pendant 10 à 12 minutes selon votre four.

Servez les tranches de gigot recouvertes de crumble au pain d'épice et accompagnées de figues rôties et de tagliatelles fraîches (j'ai choisi des taillerins à la myrtille, des pâtes qu'on trouve par chez moi)