Difficulté : Moyen Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 40 minutes

TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU AU ROMARIN ET RATATOUILLE

Le gigot d'agneau accompagné de ratatouille est un plat classique de la cuisine française qui associe la tendresse de l'agneau avec la richesse des légumes méditerranéens.

- **L'agneau sélectionné par Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.
- **Les légumes de la Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour des saveurs authentiques et une fraîcheur incomparable.

LES INGRÉDIENTS

Tranche de gigot d'agneau
180 grs

Aubergine
1

Poivron
1

Courgette
1

Gousse d'ail
2

Oignon
1

Tomate bien mûre
2

Thym
1

Branche de romarin
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

Cuillère à soupe d'huile d'olive
1

Sel / Poivre
à convenance

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Lavez, épluchez et coupez tous les légumes. Emincez l'oignon, hachez l'ail.

ÉTAPE 2

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande poêle. Faites revenir l'oignon et l'ail pendant 2mn

ÉTAPE 3

Ajoutez le poivron et l'aubergine laissez cuire à feu moyen pendant 5mn Ajoutez ensuite la courgette, les tomates puis le thym. Assaisonnez de sel et de poivre.

ÉTAPE 4

Laissez mijoter à feu doux pendant 30mn en remuant de temps en temps.

ÉTAPE 5

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez la tranche de gigot, le romarin et la gousse d'ail écrasée. Faites cuire 3/4 mn par face pour une cuisson rosée, 5/6 mn si vous aimez plus cuit. Salez et poivrez en fin de cuisson.

CONSEILS ET ASTUCES

Petite astuce pour plus de méditérranée dans votre assiette, ajouter un peu d'herbes de provence à la ratatouille.