



SALADE D'AGNEAU À LA CITRONNELLE

4 personnes – 40 minutes

Prix : ★★☆☆

Temps : ★★☆☆

Difficulté : ★☆☆☆



Ingrédients :

- 400 g d'agneau du Limousin coupés en pavés de 4 cm d'épaisseur	- 2 citrons verts
- 1 coeur de laitue	- 1/2 oignon rouge
- 1 petite poignée de pousses d'épinard	- 3 tiges de citronnelle fraîche
- 1 petite poignée de roquette	- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 bouquet de coriandre fraîche	- 1 c. à café de sucre en poudre
- 1/2 gousse d'ail	- 6 c. à soupe d'huile de tournesol
	- Sel et poivre

- ❶ **Faire dorer les pavés** d'agneau du Limousin dans 2 cuillères à soupe d'huile et laisser cuire 8 à 15 minutes.
- ❷ Saler, poivrer et réserver la viande sous une feuille de papier aluminium.
- ❸ **Préparer la sauce** : mélanger le jus des **citrons** et le reste de **l'huile** puis ajouter la **sauce soja**, le **sucre** et **l'ail** écrasé. Saler, poivrer puis ajouter la **citronnelle** coupée en fines rondelles et la **coriandre** hachée.
- ❹ Mélanger la **laitue**, les **épinards** et la **roquette** avec **l'oignon** coupé en fines rondelles **avec la moitié de la sauce**.
- ❺ **Couper en tranches très fines** les pavés d'agneau et les disposer sur la salade.
- ❻ Servir la salade d'agneau nappée de la sauce à la citronnelle.

Variante

Possibilité de remplacer les pavés d'agneau par des blancs de poulet fermier ou des grenadins de filet mignon de porc sélectionnés par votre artisan boucher.

Accord mets/boisson

Ce plat s'accompagne parfaitement d'un vin rosé de Loire bio Drussé qui offre une belle rondeur et une persistance aromatique des plus agréables.

Bon appétit !