

## Araignées au steak haché d'Agneau Gallois IGP



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Des araignées très savoureuses, à base de steak haché d'agneau, spécialement pensées pour vos têtes blondes ! Une idée à retenir et à leur proposer à l'occasion des fêtes d'Halloween...*

### Ingrédients

- 450 g de d'agneau gallois igp haché
- 1 oignon
- herbes de provence
- 1 pincée de poivre noir moulu
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- pour la décoration :
- 0,5 poivron rouge - ou carotte ou concombre
- olives
- tomate
- pour la sauce :
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café de poudre de curry doux
- 1 cuillère à soupe de chutney de mangue
- 4 abricots secs

### Préparation

- 1 Peler et hacher finement l'oignon.
- 2 Mettre tous les ingrédients dans un grand récipient et les malaxer à la main.
- 3 Répartir la préparation en 6 de manière à façonner 6 steaks.
- 4 Les cuire sous le gril, sur une plaque dans un four chaud ou à la poêle, en les retournant une fois jusqu'à ce qu'ils soient dorés et chauds. Compter pour cela 10 à 15 minutes.
- 5 Laver le demi poivron et le couper en fines lanières. Former les araignées en insérant dans les steaks cuits des lanières de poivron pour faire les pattes (vous pouvez aussi vous servir de lanières de carotte ou de concombre), des olives pour les yeux et des morceaux de tomate pour la bouche.
- 6 Préparer pour finir la sauce crémeuse abricot et curry en mélangeant dans un bol le yaourt avec la poudre de curry, le chutney de mangue et les abricots coupés en petits morceaux. Couvrir le bol et le mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Proposé par

**L'agneau Gallois IGP**

Agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

