

## Steaks de gigot d'Agneau Gallois IGP au poivre



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 20 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Accompagnés d'une sauce crémeuse et, par exemple, d'asperges à la vapeur et de frites fines, ces steaks de gigot d'agneau vous assurent un bon moment passé à table !*

### Ingrédients

- 4 steaks maigres de gigot d'agneau gallois i.g.p
- poivre noir concassé
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 150 ml de vin rouge
- 60 ml de crème fraîche épaisse - facultatif

### Préparation

- 1 Piler la gousse d'ail.
- 2 Placer les steaks de gigot d'agneau dans un plat peu profond. Ajouter le poivre noir concassé, l'ail et l'huile olive. Recouvrir les steaks de ce mélange et laisser mariner 20 minutes.
- 3 Mettre à chauffer une poêle et attendre qu'elle soit très chaude pour y faire cuire les steaks 2 minutes de chaque côté. Ils doivent être dorés.
- 4 Verser alors le vin rouge et laisser réduire, en comptant 2 minutes de chaque côté, puis retirer les steaks et les réserver au chaud.
- 5 Une fois que le vin a réduit de moitié, ajouter la crème pour obtenir une sauce crémeuse, à servir avec les steaks.

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

