

Steaks de gigot d'Agneau Gallois IGP façon Thaï, salade de tomates au gingembre

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 10 mn

Très tendance, la cuisine thaï s'invite ici dans vos assiettes pour apporter une touche de modernité et d'audace à vos steaks de gigot d'agneau...

Ingrédients

- 4 steaks de gigot d'agneau gallois i.g.p maigre
- 2 cuillères à café de pâte de curry vert thaï
- 1 piment vert
- 1 racine de gingembre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- poivre noir
- 2 tomates
- beurre

Préparation

- 1 Egrainer et hacher finement le piment vert. Eplucher et hacher finement la racine de gingembre. Peler et piler la gousse d'ail.
- 2 Placer les steaks d'agneau dans un bol peu profond. Ajouter la pâte de curry verte thaï et la moitié du gingembre et de l'ail. Réserver le reste pour la sauce de la salade. Mélanger et enrober tous les côtés des steaks. Couvrir et réserver en attendant la cuisson.
- 3 Préparer la salade : mélanger l'huile, le poivre noir, le reste de gingembre et d'ail. Ajouter les tomates coupées en tranches, mélanger ensemble et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce que les steaks soient prêts.
- 4 Préchauffer le gril et faire cuire les steaks pendant 4 à 6 minutes de chaque côté, en fonction de leur épaisseur.
- 5 Une fois cuits, les déposer sur un plat, ajouter une noix de beurre sur chaque steak et laisser reposer 3 à 5 minutes.
- 6 Servir les steaks avec leurs jus et la salade de tomates au gingembre.

Proposé par

L'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

