

AGNEAU SIMPLEMENT RÔTI AU RISOTTO DE COQUILLETTES



Facile Préparation : 10 mn Cuisson : 25 mn (3 seulement pour la viande)
Pour 4 personnes :

2 belles tranches de gigot

200 g de coquillettes

1 oignon émincé + 1 pointe d'ail + 10 sommités de brocoli

Environ 1 l de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou en cube)

2 càs d'huile d'olive (1 + 1) + 3 càs de parmesan râpé + Une noisette de beurre

Sel et poivre noir et une pincée de piment d'Espelette

Détailler les tranches d'agneau en petites aiguillettes, les arroser avec une càs d'huile d'olive et les saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette. Réserver à température ambiante. Laver la tête de brocoli et détacher les sommités, les couper en petits morceaux de la taille d'une noisette. Réserver. Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive à feu moyen et faire fondre l'oignon émincé, quand il est transparent, ajouter la pointe d'ail et, quand ça sent bon et que l'oignon est transparent, faire revenir les coquillettes pendant 1 petite minute, comme on fait pour le risotto. Quand elles sont bien nappées d'huile et brillantes, ajouter le bouillon verre par verre à feu assez vif. Quand il reste environ 20 cl de liquide, ajouter les petits morceaux de brocoli dans les pâtes et terminer la cuisson en remuant délicatement, lier avec le parmesan. Vérifier l'assaisonnement et réserver.

Dans poêle, à feu très vite, avec une noisette de beurre, faire sauter très rapidement les aiguillettes d'agneau en les remuant bien pour qu'elles soient saisies de tous côtés.

Finition et dressage : Dresser les coquillettes à l'aide d'un emporte-pièce en tassant un peu puis ajouter une couche d'agneau. Donner un tour de moulin à poivre et un peu de fleur de sel. Servir bien chaud.