

# Grillades de mignons d'agneau

## Ingrédients pour 2 personnes

100 ml d'huile d'olive  
Le jus d'un citron vert  
20 feuilles de menthe fraîche  
300 g de longe d'agneau, désossée et coupée en rondelles de 50 g  
30 ml de beurre  
1 petite aubergine, coupée en tranches de 1,25 cm  
huile d'olive au besoin  
60 ml de vin blanc  
60 ml de vinaigre blanc  
10 ml d'échalote verte hachée  
20 ml de menthe hachée  
2 jaunes d'œufs  
250 ml de beurre fondu  
Bouquets de menthe fraîche

Préparation:20 min. Marinage:5 h

Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron vert et les feuilles de menthe. Saler et poivrer.

Saler et poivrer les rondelles d'agneau. Laisser mariner 5 heures, au réfrigérateur.

Égoutter la viande.

Badigeonner les tranches d'aubergine d'huile d'olive. Les dorer dans un poêlon 2 minutes environ de chaque côté.

Disposer alternativement en cercle, dans chaque

assiette, l'agneau et les tranches d'aubergine.

Garnir les assiettes de bouquets de menthe.  
Réserver au chaud.

Dans une petite casserole, mélanger le vin blanc, le vinaigre et l'échalote verte. Laisser réduire du tiers.

Ajouter la menthe hachée. Laisser réduire 2 minutes de plus.

Mettre les jaunes d'œufs dans un bain-marie. Tout en fouettant, incorporer la préparation au vin blanc. Cuire à feu doux, jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et crémeuse.

Tout en fouettant, incorporer délicatement le beurre.

Saler et poivrer. Servir avec l'agneau et les aubergines.

Partagée par: Kane@AmisGourmands.fr le  
25/10/2008 22:29