Rouelles d'agneau Summertime

Le marché pour 4 personnes

Rouelles de gigot d'agneau	<ul style="list-style-type: none">• 4 rouelles de gigot d'agneau• Fleur de sel, poivre blanc du moulin• sel, poivre• 50 g de beurre• 5 cl d'huile
Sauce Summertime	<ul style="list-style-type: none">• 2 dl de vin blanc sec• 30 g d'échalotes finement hachées• 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé• sel, poivre
<i>Finition de la sauce</i>	<ul style="list-style-type: none">• 125 g de beurre• 1/2 cuillère à soupe de cerfeuil haché• 1/2 cuillère à soupe de persil haché• 1/2 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
Garniture Summertime	<ul style="list-style-type: none">• 200 g de carottes nouvelles• 100 g de petits oignons nouveaux• 200 g de navets nouveaux• 100 g de haricots verts• 50 g de petits pois écossés• 100 g de pois gourmands• 200 g de choux fleurs• 75 g de beurre• 1/2 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée• Sel, sucre

Les rouelles d'agneau

- 1) Saler et poivrer les rouelles sur les 2 faces
- 2) Faire chauffer le sautoir. Y mettre l'huile et faire chauffer. Ajouter le beurre.
- 3) Ranger les rouelles dans le sautoir dès que le beurre est moussieux.
- 4) Cuire doucement pendant 4 à 6 minutes environ.
- 5) Retourner lorsque le jus perle du côté cru.
- 6) Laisser cuire encore 4 à 6 minutes. Les rouelles sont cuites quand le jus perle du côté cuit le 1^{er}. (Elles doivent rester rosées)

On peut aussi les faire griller doucement au barbecue

Sauce Summertime

- 1) Faire réduire le vin blanc, les échalotes hachées et le gingembre frais râpé..

Finition (Au moment de servir)

- 2) Incorporer le beurre de finition
- 3) Ajouter les fines herbes hachées.

Garniture Summertime

- 1) Faire suer 5 minutes au beurre les petites carottes nouvelles et les oignons nouveaux puis ajouter les navets les navets, une pincée de sucre, couvrir et laisser étuver doucement encore 5 minutes.
- 2) Ajouter $\frac{1}{2}$ verre d'eau et laisser cuire 5 minutes
- 3) Au moment de servir, ajouter les haricots verts, les pois gourmands et les petits pois cuits séparément à l'eau bouillantes salée et rafraîchis.
- 4) Faire chauffer rapidement en sautant, ajouter la coriandre fraîche hachée.