Filet d'agneau avec pommes de terre gratinées et épinards

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Demorado	Médio	Haute	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 70ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva
- 600gr filet d'agneau
- 20gr ail
- 1gr thym frais
- 200gr epinards en feuille
- 50ml vin blanc
- Sel et poivre au goût
- Noix de muscade au goût
- 200gr pomme de terre râpée
- Oeufs (2 un.)
- 125ml crème fraîche
- 50gr fromage râpé

1. Faites mariner le filet d'agneau dans de l'huile l'olive, ail pressé, sel, poivre et thym frais pendant une heure.
2. Ensuite, dans une poêle chaude, saisissez la viande de tous les côtés avec le thym et l'ail. Laissez cuire à feu doux pendant 3 minutes de chaque côté. Mettez de côté.
3. Rafraichissez la poêle avec le vin blanc et laissez réduire.
4. Ajoutez à nouveau la viande et laissez cuire pendant deux minutes de plus.
5. Faites sauter les épinards dans de l'huile d'olive et servez la viande tranchée, avec les pommes de terre gratinées.
6. Pour faire les pommes de terre gratinées, commencez par mélanger la crème fraîche avec les œufs et, ensuite, ajoutez les pommes de terre râpées.
7. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix muscade.
8. Ensuite, graissez des petits moules avec de l'huile d'olive, ajoutez le mélange et couvrez avec le fromage râpé.

9

Enfournez pendant environ 25 minutes à 175ºC, jusqu'è ce que les pommes de terre deviennent dorées.

Produtos utilizados

Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide