



Filet d'agneau avec pommes de terre gratinées et épinards



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Haute



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



70ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Réserve

- 600gr filet d'agneau
- 20gr ail
- 1gr thym frais
- 200gr épinards 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

Rafraîchissez 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 175°C, jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent dorées.

Produtos utilizados



Réserve

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide