

Agneau à la pomme

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de gigot d'agneau
- 3 pommes
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- Cumin
- Cannelle
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Laver et couper les pommes en deux dans la largeur. Retirer le coeur et les pépins.

Etape 2

Dans une cocotte, faire fondre le beurre et ajouter les pommes. Verser un verre d'eau et laisser cuire 10 minutes à couvert.

Etape 3

Peler et émincer l'oignon. Couper l'agneau en petits dés.

Etape 4

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir l'oignon à coloration. Ajouter les dés d'agneau et les faire dorer 5 minutes. Saupoudrer de cumin et de cannelle, saler et poivrer.

Etape 5

Répartir les pommes dans 6 assiettes et les recouvrir de viande. Arroser de jus de cuisson et parsemer de basilic. Servir chaud.