

## Sauté d'agneau en salade d'aubergines - zaalouk simplifiée



adapté du "Good Food" juillet 2007

Pour 2

1 aubergine coupées en tranches fines dans le sens de la longueur.

3 csoupe huile olive (*j'ai dû en mettre plus*)

4 côtelettes d'agneau (*remplacées par 300g environ de selle d'agneau coupée en cubes*)

1/2 jus de citron

1 pincée de paprika

2 ccafé aneth haché

1 csoupe pignons de pin (*j'en ai mis une petite poignée*)

sel, poivre

Commencer par torrifier les pignons à sec dans une poêle. Réserver.

Passer les tranches d'aubergine au pinceau trempé dans l'huile d'olive, saler, poivrer et les faire cuire sur un grill très chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées des 2 côtés, environ 8 à 10 minutes. Ôter du feu, couper en bouchées, déposer dans un saladier, goûter, rectifier l'assaisonnement.

Dans la même poêle-grill, poser les morceaux d'agneau (*il n'est pas nécessaire de huiler*). Laisser cuire jusqu'à ce que les 2 côtés soient bien marqués, et que la cuisson soit à votre convenance.

Pendant que l'agneau cuit, faire la sauce : dans un bol, verser le jus de citron, le paprika et la moitié de l'aneth, mélanger pour "dissoudre" le paprika.

Verser sur les aubergines, ajouter quelques uns des pignons de pin et brasser.

Quand l'agneau est cuit, disposer les morceaux d'agneau tout chaud sur les aubergines tiédies, saupoudrer du reste d'aneth et des pignons de pin. C'est prêt!

Le magazine conseille de mélanger l'huile d'olive qui va servir à huiler les tranches d'aubergine à un peu de cumin, pour un goût plus oriental, et de servir avec un pain pita et une petite sauce yaourt/jus de citron/menthe fraîche ciselée.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>