



Patates douces rôties à l'agneau

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 50 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de tranches de gigot d'agneau sans os
- 4 patates douces moyennes
- 125 g de jeunes épinards
- 200 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 citron
- 3 gousses d'ail 1 oignon
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe de paprika
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1. Mélanger le fromage blanc avec la mayonnaise, la moitié du jus de citron, une gousse d'ail épluchée et écrasée et la ciboulette. Saler et poivrer et réserver au réfrigérateur.
2. Préchauffer le four à 210°C. Laver les patates douces sans les éplucher. Les piquer à la pointe d'un couteau et les placer sur une plaque de cuisson. Les cuire au four pendant 40 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Emincer finement les tranches de gigot d'agneau. Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle et y faire revenir pendant 5 minutes à feu doux l'oignon et deux gousses d'ail épluchées et émincées. Augmenter le feu et ajouter l'agneau. Faire dorer à feu vif quelques minutes, puis ajouter les épinards, le cumin, le paprika, le jus de citron restant et du sel. Faire cuire en remuant quelques minutes, le temps que les épinards fondent.
4. A la sortie du four, fendre les patates douces en deux et répartir la préparation à l'agneau en leur cœur. Servir avec la sauce blanche et une salade de pousses d'épinards.

Astuce anti gaspillage

Utilisez un reste d'agneau cuit pour réaliser cette recette

Cette recette est proposée dans le cadre de la campagne [L'agneau l'essayer, c'est l'adorer](#), financée avec le concours de l'Union Européenne.

© Annelise Chardon - Créatrice de recettes, photographe et styliste culinaire