



Tacos d'agneau

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de pavés d'agneau
- 12 Tortillas
- 2 c. à soupe de mélange d'épices mexicaines
- 1 gousse d'ail 1 petit bouquet de coriandre
- 1 petit bouquet de persil plat
- 1/2 c. à café de piment en poudre
- 2 citrons verts
- 1 avocat
- Huile d'olive
- Sel

1. Mélanger les épices mexicaines avec 2 c. à soupe d'huile et du sel. Enrober les pavés d'agneau de ce mélange et réserver.
2. Faire chauffer une poêle et y dorer les pavés d'agneau à feu vif, 5 à 6 minutes de chaque côté. Laisser reposer sur une assiette le temps de préparer la sauce.
3. Mixer la gousse d'ail épluchée, la coriandre, le persil, le piment, les jus des citrons verts, la chair de l'avocat et 3 c. à soupe d'huile d'olive pour obtenir une sauce verte. Saler.
4. Trancher finement les pavés d'agneau et servir avec les tortillas et la sauce verte à l'avocat.

Astuce

Vous pouvez ajouter de la feta émiettée et quelques rondelles de radis pour le croquant et la couleur.

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