

Tranches de gigot au miel, moutarde et thym

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Repos :** 2 h

Cuisson : rapide

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 tranches de gigot d'agneau
- ✓ 2 cuil à café de miel de cerisier
- ✓ 1/2 cuil à café de moutarde
- ✓ 1 cuil à café de thym
- ✓ Sel / Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Mélangez le miel, la moutarde ensemble.
Salez et poivrez.

Déposez les tranches de gigot dans une assiette
et badigeonnez-les de la sauce au miel.

Ajoutez par-dessus le thym.

Recouvrez d'un film alimentaire et laissez mariner 2 heures.

Faites chauffer une poêle à sec sur feu fort et déposez les tranches de gigot.

La cuisson se fait rapidement, les tranches doivent restées rosés.

Les deux côtés doivent être joliment dorés.

Bon appétit à toutes & tous !!