

Agneau Mongol à l'ail

Ingrédients :

3 caïeux d'ail pilés

1 c à s de farine de maïs ou maïzena

60 ml de sauce de soja foncé

80 ml de xérès doux

800 gr de gigot d'agneau désossé et finement émincé

2 c à s d'huile d'arachide

1 c à s de cassonade

1 c à c d'huile de sésame

Quelques tiges de ciboule finement émincées

- Dans un saladier, mélangez l'ail, la farine de maïs, la moitié de la sauce soja et la moitié du xérès. Ajoutez l'agneau et mélangez.
- Faites chauffer l'huile dans un wok et faites rissoler la préparation à l'agneau en plusieurs fois.
- Remettez ensuite l'agneau dans le wok avec la cassonade, l'huile de sésame, le reste de sauce de soja et de xérès. Laissez réduire la sauce légèrement en remuant. Retirez du feu et parsemez de ciboule avant de servir.

*si vous n'avez pas de xérès, le remplacer par du vin blanc ou porto blanc.