



Petits filets d'agneau



## Petits filets d'agneau avec pesto de pistaches et d'olives

**Appareils Gaggenau :** grill avec tôle à  
pâtisserie / four mode grill à chaleur  
tournante

**Préparation :** 20 – 25 minutes

Recette pour 20 morceaux ou  
20 petites brochettes

### Ingrédients :

50 g de pistaches finement hachées

50 g d'olives vertes,  
dénoyautées et finement hachées

1 bouquet de coriandre fraîche  
finement hachée

3–4 c. à soupe de pain blanc émiétté

2 œufs battus

1 gousse d'ail finement hachée

Un peu de jus de citron suivant le goût

Sel, poivre noir

5 petits filets d'agneau

Huile d'olive

Petites piques en bois ou cure-dents,  
passés à l'eau

### Ingrédients pour la sauce

au vinaigre balsamique :

1 échalote finement hachée

4 c. à soupe de vinaigre balsamique

1–2 c. à soupe de sucre

3–4 c. à soupe d'huile d'olive

**Préparation :** Mélanger les pistaches, les olives, la coriandre et l'œuf et incorporer le pain de mie pour obtenir une pâte à tartiner. Saler, poivrer et assaisonner avec le jus de citron. Couper les filets d'agneau dans le sens de la longueur en deux et en quatre. Tartiner d'un côté avec l'appareil et former des petits rouleaux avec une pique. Préchauffer le grill avec la tôle à pâtisserie sur **degré 9 (petit grill degré 8)** et faire cuire les filets selon le goût **5–7 minutes**.

**Faire entretemps revenir** l'échalote dans de l'huile très chaude. Ajouter le vinaigre et le sucre et réduire à feu moyen. Saler et poivrer. Verser sur les filets sur la tôle à pâtisserie avant de servir.

**Recommandation :** On peut aussi préparer les filets au four à **220°C** mode grill à chaleur tournante (**3<sup>ème</sup> rainure en partant du bas**). Préchauffer le four et faire griller les filets sur la plaque brûlante sous le grill pendant **7–9 minutes**.