Lasagnes de pêches à l'agneau

26/08/2014 à 14h19

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400 g d'épaule d'agneau désossée
- 4 tomates
- 4 pêches
- 3 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de miel (liquide)
- Romarin
- Poivre et sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 170° puis épluchez les pêches;
- Dénoyautez-les et coupez-les en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur;
- Lavez les tomates et coupez-les en rondelles;
- Émincez l'agneau en fines tranches
- Mélangez 2 c à s d'huile d'olive avec le miel liquide
- Rangez les tranches de pêches, de tomates et d'agneau dans un plat à gratin légèrement huilé en les alternant;
- Salez, poivrez, ajoutez le romarin et arrosez du mélange huile-miel;
- Enfournez et laissez cuire environ 40 mn.