

# Wok de haricots verts et agneau aux noisettes



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

 **25 minutes > Facile**

## INGRÉDIENTS

400 g de haricots verts

1 poivron rouge

1 oignon cébette

600 g de gigot d'agneau

30 g de noisettes entières

2 cuillères à soupe de sauce soja

Quelques graines de sésame blanc

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques brins de coriandre fraîche

- 1** - Équeuter et rincer les haricots verts. Les plonger dans un volume d'eau bouillante salée pendant 12 à 15 min. Les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Réserver.
- 2** - Laver, épépiner et couper le poivron en fines lanières puis en petits dés. Éplucher, laver et couper l'oignon cébette en fines rondelles.
- 3** - Concasser grossièrement les noisettes. Tailler l'agneau en fines lamelles.
- 4** - Dans un wok, faire chauffer l'huile et faire cuire les poivrons et l'oignon pendant 8 à 10 min. Réserver.
- 5** - Faire sauter la viande quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 6** - Ajouter les haricots verts et prolonger la cuisson pendant 6 min environ. Arroser de sauce soja et parsemer de noisettes concassées.
- 7** - Parsemer de graines de sésame et parfumer de coriandre (ou de menthe) ciselée juste avant de servir.