

TOURTE D'AGNEAU A LA FLEUR DE THYM

Ingrédients

- 1 kg d'épaule d'agneau hachée
- 700 g de courgettes émincées
 - 250 g de blé cuit
 - 150 g d'huile d'olive
 - 3 gousses d'ail hachées
- 1/2 c. à café de coriandre en poudre
 - QS de fleur de thym
 - QS de sel fin, poivre

Préparation

- Faire revenir à feu vif durant 5 minutes dans une poêle l'agneau avec 75 g d'huile d'olive. Saler et poivrer. Faire sauter à la poêle les courgettes émincées avec l'huile d'olive restante. Y ajouter l'ail, saler, poivrer.
- Dans une bassine en inox, mélanger l'agneau, les courgettes, le blé et y ajouter la coriandre et le thym. Rectifier l'assaisonnement.
- Garnir avec ce mélange des tourtes préalablement foncées en pâte à brisée traiteur. Fermer les tourtes avec un disque de feuilletage.
- Dorer, rayer et cuire à four moyen 220°C, durant 35 minutes.

En variante, il est possible d'ajouter 3 cuillerées de menthe ciselée lors du mélange dans la bassine en inox.