



Effiloché d'agneau croustillant aux éclats de pistache

Une recette signée Anaïta Torkmani, cheffe de @lazuli.concept.gourmand à Forcalquier, pour un plat généreux, où chaque bouchée raconte l'équilibre entre douceur et texture. Crédit photo : @virginieovessianphotographe

🕒 105 min

🔪 Easy

Instructions



Ingredients

Servings: 4

- 8** morceaux de collier d'agneau

- 2** gros oignons

- 2** gousses d'ail

- 3** c.à.s huile olive vierge extra

- 1** os à moelle

- 2** c.à.c cumin torréfié