Sauté d'agneau aux épinards épicés et à la sauce fêta

Ingrédients pour 4 personnes:

600 g de haché d'agneau, 1 petit oignon épluché, 1 brin de coriandre fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 cube de bouillon d'agneau, eau, 100 g de fromage fêta, 4 dl de crème, 1 noisette de beurre, 1 gousse d'ail, 1 branche de thym frais, 1,6 kg de jeunes pousses d'épinard, sel, poivre

Préparation:

Laver soigneusement les épinards et les faire revenir brièvement dans une casserole chaude avec un peu de beurre. Saler, poivrer et épicer de noix de muscade. Cuire le haché d'agneau à feu vif dans une poêle avec de l'huile d'olive. Rajouter éventuellement un peu d'assaisonnement et mélanger la viande avec les épinards.

Pour la sauce :

Hacher finement l'oignon et le faire rapidement étuver avec l'ail et le thym dans une casserole avec du beurre. Mouiller avec le bouillon d'agneau et la crème. Incorporer la fêta et laisser réduire jusqu'à obtention de la consistance désirée. Goûter et éventuellement assaisonner de poivre et de sel.

Disposer le mélange épinards/haché d'agneau sur une assiette, saupoudrer de coriandre émincée grossièrement et napper de sauce fêta.

Accompagner éventuellement de pommes de terre grenaille cuites au four ou de pâtes.