**Rumsteck d’agneau aux tagliatelles de courgettes**

**pignons de pin
basilic
gousses d'ail
parmesan
huile d'olive
courgettes
graisse de canard
poivre du moulin
tomates cerises
marjolaine
thym
romarin
rumsteck d'agneau
sel**

Faites du pesto à partir de pignons de pin, de basilic, de gousses d'ail, de Parmesan et d'huile d'olive. Mettez ces ingrédients dans un mortier ou brièvement dans un cutter.

Faites griller les pignons de pin. Râper le parmesan. Faire sauter les feuilles de basilic dans l'huile d'olive chaude pendant quelques secondes.

Coupez les courgettes en tagliatelles avec la mandoline. Faites-les frire brièvement dans une cuillère à soupe de graisse de canard. Mélangez avec le pesto. Assaisonnez avec quelques tours de moulin à poivre.

Faites revenir les tomates cerises dans un peu de graisse de canard et assaisonnez-les de marjolaine séchée, de thym, de poivre et de sel.

Faites cuire les rumstecks d'agneau pendant 4 heures dans le slowcooker remplie de graisse de canard, de brins de thym frais et de romarin. Faites-les frire brièvement à feu vif dans une poêle juste avant de servir.