



COTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES & ECRASE DE VITELOTTES



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

Côtelettes d'agneau	6 côtelettes	12 côtelettes
Herbes de Provence	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Ail	1 gousse	2 gousses
Cumin en poudre	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Vitelottes	450 g	900 g
Lait ½ écrémé	10 cl	20 cl
Thym	1 brin	2 brins
Huile de noisettes	15 ml	30 ml

Dans votre placard :

Huile d'olive	15 ml	30 ml
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

1. Les côtelettes

- Placez les côtelettes d'agneau dans un plat en une seule couche. Dans un bol, mélangez l'ail pelé, dégermé et haché avec l'huile d'olive, les herbes de Provence, le cumin, ainsi que du sel et du poivre. Badigeonnez les côtelettes pour qu'elles soient bien imbibées et laissez mariner à température ambiante.

2. L'écrasé de Vitelottes

- En attendant, pelez les Vitelottes et coupez-les en cubes. Plongez les morceaux dans une eau bouillante salée 20 minutes.
- Egouttez les Vitelottes et placez-les dans un grand plat. Ajoutez du sel, du poivre, le thym et un peu de lait. Ecrasez à la fourchette et rajoutez petit à petit le lait restant. Terminez en ajoutant l'huile de noisettes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

3. Cuisson & dressage

- Dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile, faites revenir les côtelettes d'agneau 2 mn 30 à 3 mn sur chaque face sur feu vif (elles doivent rester rosées).
- Disposez un lit d'écrasée de Vitelottes et ajoutez 3 côtelettes par personne.
- Bonne dégustation !

4. Le mot du Chef

- Pour les plus gourmands, ajoutez 40 g de beurre en fin de préparation de votre écrasée de Vitelottes pour encore plus d'onctuosité.
- En été, cuisez les côtelettes au barbecue. Il est également possible de les cuire au grill du four pour plus de croustillant.

