



CÔTELETTES D'AGNEAU ET POMMES DE TERRE SAUTÉES

Des côtelettes d'agneau tendres et juteuses, accompagnées de pommes de terre sautées dorées à la poêle, pour un plat savoureux.

L'agneau est sélectionné par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant ainsi une viande d'exception, tendre et pleine de saveur.

Les Légumes de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Côtelette d'agneau
2



Pommes de terre
250g



Gousse d'ail
1



Persil
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

2 pôles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Sortez les côtelettes d'agneau du réfrigérateur environ 15 minutes avant cuisson pour qu'elle soit température ambiante.

ÉTAPE 2

Lavez et épluchez les pommes de terre et les coupez en petits cubes.

ÉTAPE 3

Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive, et l'ail émincé, puis faites revenir les pommes de terre à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées et presque cuites environ 10/15mn. Salez et poivrez légèrement. Baissez le feu et poursuivre la cuisson à feu doux 5/7 mn.

ÉTAPE 4

Dans une autre poêle, chaude, avec de l'huile d'olive, saisissez les côtelettes 3/4 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur) pour une cuisson rosée à point.

ÉTAPE 5

Servez les côtelettes avec les pommes de terre sautées avec un peu de persil.