

🕂 Difficulté : Moyenne 🍑 Temps de préparation : 15 minutes 🚨 Temps de cuisson : 20 minutes



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



Pommes de terre 250g



Gousse d'ail



Persil

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre



Huile d'olive



Sel et poivre selon votre goût

L'ÉQUIPEMENT

2 pôeles,

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

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

ÉTADE 2

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

ÉTAPE 3

Dans une poêle faites chauffez 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.