

Côtes d'agneau en croûte d'herbes

Pour 4 personnes Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn

Ingrédients: Pour 4 personnes Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn

- 8 côtes d'agneau assez épaisses,
- 2 cl d'huile de pépin de raisin,
- 10 cl de jus d'agneau,
- 10 cl d'huile de noisette,
- 1/2 botte de cresson.
- Pour la croûte d'herbes :
 - 60 g de chapelure,
 - 1 jaune d'oeuf dur,
 - 10 cl d'huile de noisette,
 - 15 g de poudre de noisettes,
 - 1 cuil. à soupe de persil haché,
 - 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée,
 - 1 cuil. à soupe d'aneth haché,
 - 1 gousse d'ail hachée,
 - 1/2 cuil. à café de thym haché,
 - sel,
 - poivre.

Recette:

Mélanger tous les ingrédients de la farce. Bien malaxer et réserver à température ambiante. Assaisonner et colorer à l'huile chaque face des côtelettes très rapidement car elles doivent rester crues à l'intérieur. Les disposer sur un plat allant au four. Répartir la farce d'herbes sur les côtelettes puis enfourner 5 min à 200 °c.

Chauffer sans bouillir le jus d'agneau avec le beurre noisette. Assaisonner. Laver et effeuiller le cresson.