//

Côtelettes d'agneau à la sauge
Pour 6 personnes
Préparation : 10 min.
Cuisson : 3 min. de chaque côté

INGREDIENTS

18 petites côtelettes très fines d'agneau de lait

Ingrédients sauce
1 paquet de feuille de sauge
5 cl d'huile d'olive
50 g de pignons
50 g de parmesan râpé

Assaisonner légèrement les côtelettes. Les faire cuire sur la plancha bien chaude avec très peu d'huile. Servir avec le pesto de sauge.

Pesto de sauge (assez semblable au pesto italien).
Ébouillanter le bouquet de sauge puis rafraîchir à l'eau froide. Mixer avec l'huile d'olive, les pignons passés à la poêle et le parmesan. On peut remplacer la sauge par du basilicmais la sauge est plus savoureuse avec l'agneau.

Conseil
Des gnocchis sautés au beurre peuvent être un bon accompagnement pour ce plat.

Recette de Forge Adour

//

//