



Les plats principaux

Côtelettes d'agneau avec pommes de terre grillées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 gousses d'ail
2 citrons
1 cuillère à soupe de persil (haché fin)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 côtelettes d'agneau
600 grammes de pommes de terre (fermes)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre non épluchées 20 minutes dans de l'eau salée. Entretemps écrasez l'ail et mélangez-le avec le jus et l'épluchure râpée des citrons et le persil. Assaisonnez avec poivre et sel. Badigeonnez les côtelettes d'agneau avec la moitié de cette marinade.

Coupez les pommes de terre en tranches épaisses et trempez-les dans le reste du mélange huile/persil. Rôtissez-les avec les côtelettes sur un gril.

Conseil: n'enlevez certainement pas les bords gras des côtelettes, cela donne un goût supplémentaire.

