



Les plats principaux

Côtelettes d'agneau en croute aux noix

Pour 8 personnes.

Ingrédients

8 côtelettes d'agneau
2 cuillères à soupe de noix
2 cuillères à soupe de noisettes
2 cuillères à soupe d'amandes
2 cuillères à soupe noix de cajou
6 abricots (séchés)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Hachez grossièrement les noix et coupez les abricots en fins petits dés. Mélangez les noix hachées avec l'abricot et la chapelure. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez en crumble.

Salez et poivrez les côtes d'agneau. Passez-les dans le crumble.

